



CHRZCINY W RESTAURACJI ORANŻERIA



MENU I

Koszt: 95,00 zł/osoba

Zupa (prosimy o wybór jednej dla wszystkich Gości)

Krem z kalafiora z groszkiem ptysiowym
Rosół z makaronem i warzywami julienne
Krem z pomidorów z serkiem mascarpone
Zupa z kurek

Danie główne (prosimy o wybór jednego dla wszystkich Gości)

Pierś kurczaka faszerowana pomidorami suszonymi i mozzarellą
podana z ziemniakami z koperkiem i marchewką po parysku, sos ziołowy

Polędwiczka wieprzowa sous-vide z dodatkiem ziemniaków pieczonych
i fasolki szparagowej, sos kurkowy

Zraziki ze schabu z pieczarkami, kopytka,
warzywa gotowane na parze, sos pieczeniowy

Przekąski zimne

Śledź z jabłkiem w śmietanie
Jajka faszerowane
Paszтет z kurczaka z rodzynkami
Frittata z kurkami
Mięsa pieczone własnego wyrobu
Sałatka grecka
Grillowane roladki z cukinii z papryką i pastą serową
Warzywa sezonowe lub pikle
Sosy zimne, pieczywo

lub

Przekąski zimne

Terrina z łososia
Sakiewki z szynki z sałatką jarzynową
Paszтет wieprzowy
Frittata szpinakowa z serami korycińskimi
Mozaika roladek drobiowych
Mix sałat z prażonymi pestkami
Sałatka brokułowa z szynką

Warzywa sezonowe lub pikle
Sosy zimne, pieczywo

Napoje, desery

Kawa
Herbata
Sok owocowy - 0,5 l.
Woda mineralna - 0,5 l.
Wybór ciast z własnej cukierni - 3 rodzaje

MENU II

Koszt: 110,00 zł/osoba

Zupa (prosimy o wybór jednej dla wszystkich Gości)

Krem z brokułów z serkiem mascarpone
Zupa grzybowa z diablota
Krem z selera i pora z chipsami bekonowymi
Kołduny w bulionie

Danie główne (prosimy o wybór jednego dla wszystkich Gości)

Sznicel z indyka w sosie paprykowym, kluseczki ziołowe,
warzywa gotowane na parze

Schab pieczony w sosie myśliwskim z torcikiem ziemniaczanym,
warzywa grillowane

Dorsz w sosie cytrynowym, kolorowy ryż, mix sałat z sosem vinaigrette

Przekąski zimne

Tatar z wędzonego pstrąga z kaparami
Śledź korzenny
Galantyna z kaczki z żurawiną
Quiche ze szpinakiem
Mięsa wędzone własnego wyrobu: szynka, schab, karkówka
Mix sałat z grillowanym kurczakiem
Rożki z szynki z sałatką jarzynową
Marynaty
Sosy zimne, pieczywo

lub

Przekąski zimne

Sandacz faszerowany
Tatar ze śledzia na zielonym jabłku
Paszтет z dziczyzny z sosem tatarskim
Kulebiak z pomidorami
Schab ze śliwką, polędwiczka faszerowana morelą
Liście szpinaku z bekonem i jajkiem przepiórczym
Torcik z mozzarelli z bazylią i pomidorami
Marynaty
Sosy zimne, pieczywo

Napoje, desery

Kawa

Herbata
Sok owocowy 0,5 l
Woda mineralna 0,5 l
Ciasto z własnej cukierni
Babeczki z owocami i bitą śmietaną
Musy owocowe: truskawkowy, z kiwi, brzoskwiniowy
Owoce

MENU DZIECIĘCE

Rosół z makaronem domowym

Filet z kurczaka z ziemniakami lub frytkami, mizeria lub surówka z białej kapusty

PROPOZYCJE ALKOHOLI:

Wódka Żubrówka, Bols, Wyborowa - 0,5 l. - 50,00 zł

Johnnie Walker Red Label - 0,7 l. - 110,00 zł

Stock 84 VSOP - 0,7 l. - 90,00 zł

Wino stołowe (białe i czerwone) - 45,00 zł/butelka

Gin Seagram's 0,7 l. - 105,00 zł

Wino musujące - 40,00 zł/but.

NAPOJE ZIMNE:

Soki owocowe - 5,00 zł/200 ml.

Napoje Pepsi - 5,00 zł/200 ml.

**Dzieci do lat 4 gościmy bezpłatnie.
Dzieci w wieku 4-10 lat odpłatność 50%**



**Wszystkie dania serwowane w Restauracji ORANŻERIA
przygotowywane są wyłącznie na bazie naturalnych składników.
W naszej kuchni nie stosujemy konserwantów i sztucznych dodatków.**

Informacje i rezerwacje:

HOTEL BRANICKI * * * *

ul. Zamenhofska 25, 15 - 435 Białystok,

tel.: (+ 48 85) 665 25 00, fax: (+ 48 85) 665 25 01 e-mail:

restauracja@hotelbranicki.com.pl, www.hotelbranicki.com.pl

Serdecznie zapraszamy !