



PRZYJĘCIE KOMUNIJNE W RESTAURACJI ORANŻERIA



Menu I

Koszt: 140,00 zł/osoba

Zupa

Krem z pomidorów z płatkami migdałowymi

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa sous-vide, sos kurkowy,
kopytka, bukiet warzyw

Przekąski zimne

Tatar z wędzonego pstrąga z kaparami
Jajka faszerowane pastami
Paszтет z kurczaka z sosem żurawinowym
Fritata ze szpinakiem
Mięsa wędzone własnego wyrobu: szynka, schab, karkówka
Sałatka grecka
Grillowane roladki z cukinii z papryką i pastą serową
Warzywa świeże sezonowe z dipami
Sosy zimne, pieczywo

Napoje, desery

Kawa
Herbata
Sok owocowy
Woda mineralna
Ciasto z własnej cukierni
Mini ptysie z bitą śmietaną
Musy owocowe
Owoce świeże

Menu II

Koszt: 150,00 zł/osoba

Zupa

Krem z białych warzyw z chipsami bekonowymi

Danie główne

Filet kaczki, puree z młodych ziemniaków, sos z czerwonego wina,
mix sałat truskawkami i winegretem

Przekąski zimne

Tatar z łososia

Sakiewki z szynki z sałatką jarzynową

Galantyna z kaczki

Półmisek mięs pieczonych

Półmisek pasztetów

Fritata z cukinii

Carpaccio z pieczonego buraka z serem korycińskim

Sałatka brokułowa z fetą i oliwkami

Liście szpinaku z bekonem i sosem czosnkowym

Warzywa sezonowe z dipami

Sosy zimne, pieczywo

Napoje, desery

Kawa/herbata

Sok owocowy

Woda mineralna

Ciasto z własnej cukierni

Babeczki z owocami i bitą śmietaną

Musy owocowe

Owoce

MENU DZIECIĘCE

Rosół z makaronem domowym

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

**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:

tel.: (+ 48 85) 665 25 08

e-mail: restauracja@hotelbranicki.com.pl

Serdecznie zapraszamy !