

Przyjęcie Rodzinne w Hotelach Diament

Hotele Diament to nie tylko komfortowy wypoczynek, ale także doskonała kuchnia i eleganckie przestrzenie restauracyjne. To także zespół składający się z profesjonalistów. Z przyjemnością pomożemy Państwu w organizacji rodzinnych uroczystości i jubileuszów. Kompleksowo zajmiemy się także przygotowaniem najdrobniejszych detali.

Zapraszam do kontaktu,

Kinga Wdowiak

Kinga Wdowiak
F&B MANAGER

tel. +48 885 600 088
kwdowiak@hotelediament.pl



MENU I

ZUPA: /Do wyboru/

Rosół królewski z domowym makaronem
Krem pomidorowy
Zupa cebulowa z grzankami

DANIE GŁÓWNE: /1,5 porcji na osobę/

Rolada śląska
Grillowany filet z kurczaka
z suszonymi pomidorami
i serem mozzarella

DODATKI:

Kluski śląskie
Ziemniaki z masłem i koperkiem
Kapusta czerwona po staropolsku
Warzywa blanszowane

DESER: /Do wyboru/

Lody waniliowe z gorącymi malinami
2 kawałki ciasta na osobę do wyboru
Szarlotka na ciepło
z gałką lodów waniliowych

ZIMNE ZAKĄSKI:

Patera wędlin
Patera mięs pieczystych
Deska serów żółtych i pleśniowych
Tymbaliki drobiowe
Roladki szynkowe z musem chrzanowym
Paszтет staropolski
Galantyna pieczona z drobiu w galarecie
Śledź w sosie musztardowym,
Sałatka gyros
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sosy do mięs
Pieczywo, Masło

KOLACJA: /Do wyboru/

Barszcz czerwony z krokietem
Gulasz wołowy z pieczywem
Żurek śląski
Potrawka z indyka z warzywami

NAPOJE:

Woda mineralna
Soki
Kawa, herbata w warnikach bez ograniczeń

CENA ZA OSOBĘ: 170 PLN

MENU II

PRZYSTAWKA: /Do wyboru/

Roast beef na rukoli z sosem balsamico i pomidorkami cocktailowymi
Kąski z camemberta panierowane na lodowej sałacie z żurawiną
Płatki delikatnego kurczaka z sosem tysiąca wysp

ZUPA: /Do wyboru/

Rosół królewski z domowym makaronem
Krem pomidorowy z grzankami ziołowymi
Krem brokułowy z wędzonym łososiem

DANIE GŁÓWNE: /do wyboru - 2 porcje/os/

Sakiewka schabowa z boczkiem, pieczarkami i cebulą
Roladki z indyka z farszem szpinakowym z suszonymi pomidorami
Rolada śląska
Marynowana po staropolsku karkówka szpikowana czosnkiem
Łosoś z pieca z sosem limonkowym

DODATKI:

Kluski śląskie
Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
Surówka z kapusty pekińskiej z warzywami i oliwą z oliwek
Surówka z selera z rodzynkami
Czerwona kapusta z boczkiem i cebulką

DESER: /Do wyboru/

Lody waniliowe z musem owocowym
Tiramisu
Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych

ZIMNE ZAKĄSKI:

Patera wędlin
Patera mięs pieczystych
Deska serów żółtych i pleśniowych
Tymbaliki drobiowe
Paszтет staropolski w sosie żurawinowo-chrzanowym
Galantyna pieczona z drobiu w galarecie
Śledź w sosie musztardowym
Sałatka gyros
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sosy do mięs
Pieczywo
Masło
Deska ryb wędzonych +15 PLN/os (łosoś, pstrąg, makrela)

KOLACJA:

Barszcz czerwony z krokietem
Żurek śląski z białą kiełbasą

NAPOJE:

Woda mineralna niegazowana z cytryną
Soki
Kawa, herbata w warnikach bez ograniczeń

CENA ZA OSOBĘ: 190 PLN

*Przyjęcie Rodzinne
w Hotelach Diament*



HOTEL DIAMENT VACANZA
SIEMIANOWICE

MENU III

PRZYSTAWKA: /Do wyboru/

Roast beef na rukoli z sosem balsamico i pomidorkami koktajlowymi
Kąski z camemberta panierowane na lodowej sałacie z żurawiną
Płatki delikatnego kurczaka z sosem tymiada wysp
Kozi ser w skorupce z sosem karmelowym oraz mus owocowy

ZUPA: /Do wyboru/

Rosół królewski z domowym makaronem
Krem grzybowy z grzankami
Zupa cebulowa z grzanką serową
Consomme wołowe z drobiowymi pulpecikami

DANIE GŁÓWNE: /do wyboru - 2 porcje/os/

Rolada śląska
Sakiewka schabowa z boczkiem, pieczarkami i cebulą
Kotlet schabowy zapiekany z pieczarkami oraz serem
Roladki z indyka z farszem szpinakowym z suszonymi pomidorami
Devolay
Grillowany filet z kurczaka z cukinią, papryką oraz pomidory
Cordon blue z szynką oraz serem
Marynowana po staropolsku karkówka szpikowana czosnkiem
Polędwiczka wieprzowa z serem wędzonym oraz szynką dojrzewającą
Łosoś z pieca z sosem limonkowym

DODATKI: /Do wyboru 2 pozycje/

Kluski śląskie mix
Ziemniaki opiekane
Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
Frytki z batata

SURÓWKI: /Do wyboru 2 pozycje/

Surówka z kapusty pekińskiej z warzywami i oliwą z oliwek
Surówka z selera z rodzynkami
Surówka z marchewki z ananasem i jabłkiem
Mix sałat z sosem vinaigrette
Colesław z białej kapusty

DODATKI NA CIEPŁO: /Do wyboru 2 pozycje/

Bukiet gotowanych warzyw z masłem
Kapusta zasmażana z grzybami oraz boczkiem
Buraczki na ciepło
Brokuły pod beszamelem
Czerwona kapusta z boczkiem i cebulką

DESER: /Do wyboru/

Lody waniliowe z musem owocowym
Mus czekoladowy z bitą śmietaną i sosem truskawkowym
Tiramisu
Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych
Sorbet z maracuji z pikantną czekoladą i bitą śmietaną

ZIMNE ZAKĄSKI:

Patera wędlin
Patera mięs pieczystych
Deska serów żółtych i pleśniowych
Tymbaliki drobiowe
Paszтет staropolski w sosie żurawinowo-chrzanowym
Galantyna pieczona z drobiu w galarecie
Śledź w sosie musztardowym
Sałatka gyros
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sosy do mięs
Pieczywo, Masło
Deska ryb wędzonych +15 PLN/os (łosoś, pstrąg, makrela)



KOLACJA:

Węgierska zupa gulaszowa z pieczywem
Bogracz z kluseczkami
Żurek śląski z białą kiełbasą

NAPOJE:

Woda mineralna niegazowana z cytryną,
Soki
Kawa, herbata w warnikach bez ograniczeń

CENA ZA OSOBĘ: 210 PLN