



Oferta Komunii, Chrzcziny

Kontakt dział marketingu

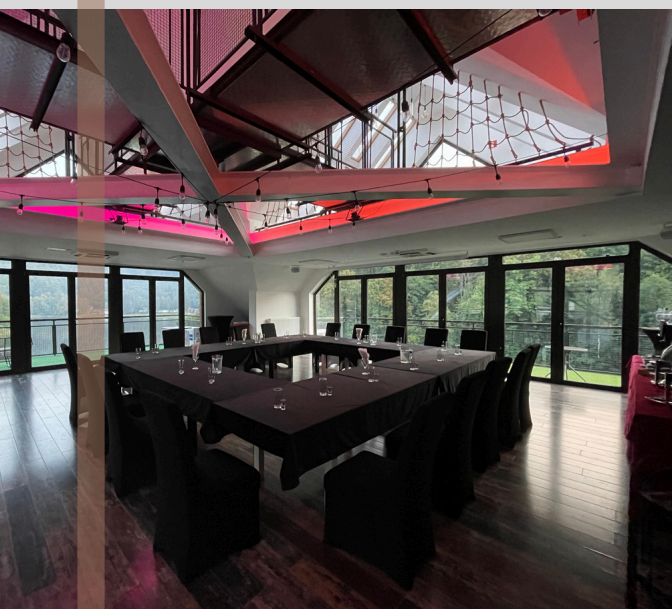
marketing.mariaantonina@gmail.com
www.hotelmariantonina.pl

Katarzyna Kuźniacka +48 666-042-964
Robert Słowiński +48 505- 497-454



Sala Balowa

sala wspólna



Sala Widokowa

Koszt wynajmu sali na wyłączność do 4 godzin 700zł



Sala Przy Plaży

sala wspólna



Sala Flora

Koszt wynajmu sali na wyłączność do 4 godzin 700 zł

Menu Wersja 1

od 140 zł za osobę

ZUPA:

rosół z domowym makaronem

DRUGIE DANIE podane półmiskowo:

pieczeń z karkówki w sosie pieczeniowym
grillowana polędwiczka w sosie z runa leśnego
filet drobiowy panierowany w panko z ziarnami

DODATKI SKROBIOWE:

ziemniaki z masełkiem i koperkiem
kluski śląskie

DODATKI WARZYWNE:

bukiet surówek

NAPOJE:

woda z cytryną, soki owocowe
bufet kawa, herbata



Menu Wersja 2

od 155 zł za osobę

ZUPA:

krem z białych warzyw z gorgonzolą

DRUGIE DANIE podane półmiskowo:

zrazy staropolskie z wędzoną słoniną i ogórkiem w sosie z czerwonego wina,

roladki schabowe ze szparagami w sosie serowym,

zawijas drobiowy z serem i pieczarkami

DODATKI SKROBIOWE:

ziemniaki opiekane,

ziemniaki z masełkiem i koperkiem

DODATKI WARZYWNE:

mix sałat z prażonymi ziarnami,

bukiet surówek

NAPOJE:

woda z cytryną, soki owocowe

bufet kawa, herbata



Menu Wersja 3

od 190zł za osobę

PRZYSTAWKA:

bruschetta z pomidorami i oliwkami

ZUPA:

krem z pomidorów z grzankami

DRUGIE DANIE podane półmiskowo:

policzki wołowe duszone z warzywami
grillowane polędwiczki wieprzowe w szynce parmeńskiej w
sosie pieprzowym,
zawijas drobiowy ze szpinakiem

DODATKI SKROBIOWE:

ziemniaki z masełkiem i koperkiem
kluski śląskie

DODATKI WARZYWNE:

bukiet surówek
warzywa grillowane

NAPOJE:

woda z cytryną, soki owocowe
bufet kawa, herbata



Menu Wersja 4

od 220 zł za osobę

ZUPA:

rosół z domowym makaronem

DRUGIE DANIE podane półmiskowo:

policzki wieprzowe duszone w warzywach
dorsz w sosie śmietanowo-pieprzowym,
roladki schabowe ze szparagami w sosie serowym

DODATKI SKROBIOWE:

ziemniaki z masełkiem i koperkiem
kluski śląskie

DODATKI WARZYWNE:

bukiet surówek

ZIMNE ZAKĄSKI:

deski mięs pieczonych z domowymi marynatami
pasztet z kurkami i konfiturą z czerwonej cebuli
sałatka tatrzańska z grillowanym oscypkiem i żurawiną,
sałatka makaronowa tricolore z hallumi, oliwkami, cebulką
czerwoną,
mozzarella z pomidorami i pesto
pieczywo mieszane

NAPOJE:

woda z cytryną, soki owocowe
bufet kawa, herbata

Menu Wersja 5

od 240 zł za osobę

ZUPA:

zupa libańska z soczewicy z kolendrą

DRUGIE DANIE podane półmiskowo:

policzki wieprzowe duszone z warzywami,
panierowany filet drobiowy,
pieczeń z karkówki w sosie,

DODATKI SKROBIOWE:

ziemniaki z masełkiem i koperkiem,
kluski śląskie,

DODATKI WARZYWNE:

mix sałat z prażonymi ziarnami i sosem winegret

ZIMNE ZAKĄSKI:

łosoś wędzony na grzance,
ryba po grecku w serowych koszyczkach,
deski wykwintnych serów z owocami,
sałatka jarzynowa w słonych babeczkach,
carpaccio z rostbefu z kaparami,
roladki z grillowanej cukinii z fetą i rukolą,
pieczywo mieszane

DANIE GORĄCE:

barszcz czerwony z kulebiakiem

NAPOJE:

woda z cytryną, soki owocowe
bufet kawa, herbata

Menu Wersja 6

od 300 zł za osobę

PRZYSTAWKA:

śledzik z boczniaka podany na listku nori

ZUPA:

rosół z makaronem

DRUGIE DANIE podane półmiskowo:

roladka wieprzowa z grzybami, wędzoną słoniną i ogórkiem,
przepiórka w sosie cytrynowym,
medalion z łososia w oliwie ziołowej

DODATKI SKROBIOWE:

ziemniaki opiekane w mundurkach z ziołami,
puree z ziemniaka, selera i jabłka

DODATKI WARZYWNE:

bukiet surówek,
warzywne spaghetti

DESER:

mini deserki - creme brûlée, galaretki z owocami, panna cotty

ZIMNE ZAKĄSKI:

deski mięs pieczonych z domowymi marynatami,
rolada z kaczki po kasztelańsku,
jaja faszerowane,
sałatka grecka z oliwkami i fetą,
krewetki na salsie awokado,
mini tatary z łososia,
pieczywo mieszane

DANIE GORĄCE:

zupa alla ragoût z indyka z warzywami

NAPOJE:

woda z cytryną, soki owocowe
bufet kawa, herbata

Dodatkowo:



Bufet coctailowy - 55 zł / osoba
ciasta pieczone,
owoce filetowane,
mini deserki

W swojej ofercie możemy zaproponować wypożyczenie:

-złoty sztućców /komplet 1 widelec, 1 nóż, 1 łyżka, 1 łyżeczka,
1 widelczyk/ - 10 zł

-podtalerze w kolorze złotym i srebrnym - 3 zł / szt

-świecznik + świeca - 10 zł / szt

-złote krzesła chiavari - 10 zł / szt

-obrusey w kolorze butelkowej zieleni lub granatu - 50 zł / 1 szt