

HOTEL ANDERS

RESORT & SPA | MAZURY

PROPOZYCJE KOLACJI BANKIETOWEJ

*/Menu bankietowe dla grup powyżej 30 osób,
wersja łączona: przystawka, zupa, danie główne – serwowane do stołu,
zimne oraz gorące przekąski – w formie bufetu szwedzkiego /*

Zestaw I

Cena: 148 zł menu + 10 zł

Przekąska

Pasztet z grillowanych warzyw, pomidorów z filetem pstrąga,
z sałatką ogrodową i sosem balsamicznym

Zupa

Krem z pieczonej cukini i jabłek,
z pianką śmietanową

Danie główne

Marynowana pierś gęsi, duszona w sosie z trawą żubrową,
podana z puree chrzanowym i śliwkami karmelizowanymi miodem

Bufet przekąsek zimnych

Pierogi pieczone w cieście filo
Szaszłyki z pomidorów koktajlowych i sera mozzarella
Krewetka w panierunku kokosowym
Pikantne papryczki faszerowane musem serowym
Terina ze szczupaka z borowikami
Pstrąg w galarecie z białego wina
Tymbalik z ozorków cielęcych
Roladki z bekonu z musem chrzanowym
Wybór wędzonek z warmińskiej wędzarni
Schab z prosięcia na zimno
Cielęcy mostek – faszerowany kandyzowanymi morelami

Salaty

Sałata z tuńczykiem
Sałata z czerwonej fasoli i ziemniaków
Sałata z grillowanym kurczakiem i sosem vinegrette
Marynaty

Przekąska gorąca – w formie bufetu

Ragout z polędwiczek cielęcych z grzybami leśnymi
Krokiety ze szpinakiem
Bulion

Bufet deserowy

Eleganckie desery jednoporcjowe
Ciasto
Owoce krojone, filetowane

Napoje

(kawa, herbata, soki 0,5l/os., woda mineralna)

HOTEL ANDERS

RESORT & SPA | MAZURY

PROPOZYCJE KOLACJI BANKIETOWEJ

*/Menu bankietowe dla grup powyżej 30 osób,
wersja łączona: przystawka, zupa, danie główne – serwowane do stołu,
zimne oraz gorące przekąski – w formie bufetu szwedzkiego /*

Zestaw II

Cena: 148 zł menu + 10 zł

Przekąska

Galantyna z sandacza

z ogonami raków podana z miodowo-balsamicznym vinegretem i sałatką z kiełków

Zupa

Krem z białych warzyw

Danie główne

Pieczony schab z warchlaka marynowany w rozmarynie i jałowcu,
podany z zapiekanką z ziemniaków, ciemnym sosem z czerwonego wina
oraz cukrowym groszkiem duszonym w maśle

Bufet przekąsek zimnych

Szaszłyki z pomidorków koktajlowych i mozzarelli

Domino z pumpernika, z pastami ziołowymi

Papryczki faszerowane musem z sera feta

Deska serów regionalnych - farmerskich

Terina z okonia morskiego

Pstrąg potokowy faszerowany łososiem

Pasztet z dziczyzny opasany wędzonym boczkiem

Mus drobiowy z orzechami, w szynce parmeńskiej

Wybór wędzonek z warmińskiej wędzarni

Zimne sosy

Żurawinowy, salsa z pomidorów, jogurtowo- ogórkowy

Salaty

Salata Caprese – z pomidorów i mozzarelli z bazyliową oliwą

Salata ze szpinaku i pomidorków koktajlowych z ziołowym vinegretem

Salata z brokułów z wędzoną szynką regionalną

Salata z gotowanych warzyw z delikatną emulsją z sera korycińskiego

Przekąska gorąca – w formie bufetu

Polędwiczki z kurczaka w sosie marengo

Pierozki z jagnięciną i kaszą wraz z emulsją żurkową

Barszczyk

Bufet deserowy

Wybór ciast owocowych

Eleganckie desery jednoporcjowe

Owoce krojone, filetowane

Napoje

kawa, herbata, soki 0,5l/os., woda mineralna