

Menu proponowane przez gastronomię Hotelu Anders** w Starych Jabłonkach:**

Proszę kliknąć na interesujące Państwa menu poniżej.

1. Specjalne atrakcje kulinarne z udziałem kucharza,
2. Propozycje kolacji bankietowej,
3. Kolacja bankietowa – menu do własnej kompozycji,
4. Kolacja uroczysta, w pełni serwowana do stołu,
5. Propozycje kolacji bankietowej w formie pełnego bufetu szwedzkiego,
6. Menu kolacji i obiadów w formie bufetu szwedzkiego,
7. Menu kolacji i obiadów w pełni serwowanych do stołu,
8. Menu kolacji grillowej przy ognisku,
9. Menu przerw kawowych podczas szkoleń, spotkań biznesowych.

ATRAKcje KULINARNE Z UDZIAŁEM KUCHARZA

Specjalne atrakcje, które urozmaicą każdy wieczór, które podczas standardowej kolacji zaskoczą Gości niespotykaną formą podania potraw.

Propozycja atrakcji przygotowana dla grup 50-osobowych

Propozycja I – cena 1700 zł

Prosię pieczone, faszerowane mięsem, flambirowane podane z ziemniakami pieczonymi z czosnkiem i boczkiem oraz sosem borowikowym

Propozycja II – cena 1700zł

Prosię pieczone faszerowane kaszą gryczaną, flambirowane podane z sosem chrzanowym

Propozycja atrakcji przygotowana dla grup 15-osobowych

Propozycja III - cena 450 zł

Indyk pieczony w całości, flambirowany, podany z sosem żurawinowym

Propozycja IV – cena 4500 zł

Indyczka faszerowana mięsem, flambirowana podana z ryżem jaśminowym, z sosem ananasowo – rodzynkowym oraz gotowanymi jarzynami

Propozycja V – cena 750 zł

Szynka z dzika pieczona w całości, flambirowana serwowana z sosem borówkowym

Propozycja VI – cena 60 zł/os

Bufet krewetkowy
Krewetki z patelni, smażone na maśle z dodatkiem czosnku
Kolorowe sałaty z wykwintnymi sosami
Pieczywo, masło bankietowe

Propozycja VII – cena 35 zł/os

Bufet włoski
Makarony penne, spaghetti, farfalle z sosami carbonara i pomidorowym z bazylią z dodatkami takimi jak szynka, kapary, boczek wędzony i parmezan,
Te smakołyki przygotowuje kucharz w Twojej obecności

Propozycja VIII – cena 35 zł/os

Bufet deserowy
Twoje ulubione fantazje lodowe, z sosami owocowymi, bakaliami, świeżymi owocami i kolorowymi posypkami, komponuje i serwuje cukiernik „Fontanna Czekoladowa”
Znakomita słodka zabawa z owocami i czekoladą

Propozycja IX – cena 20 zł/os

Tort bankietowy z fontannami

PROPOZYCJE KOLACJI UROCZYSTEJ

(zestawy polecane jako menu kolacyjne, w pełni serwowane do stołu)

Zestaw 1 - cena 139zł + napoje 10zł

Carpaccio z łososia, z kolorowym pieprzem, z sosem balsamicznym i bukietem sałat

Kremowa zupa z cukini

Paillard z indyka z pomidorami, bazylią i mozzarellą z sosem kaparowym podany z makaronem tagliatelle i brokułami z pary

Mus z białej i czarnej czekolady

Terina z okonia
Sandacz faszerowany
Filet z wędzonego pstrąga

Rożki ze schabu pieczonego w ziołach, z żurawiną
Paszтет w wędzonym boczku
Rolada drobiowa

Sałátka nicejska, z tuńczykiem
Sałatka z arbuza, z czerwoną cebulą i kolendrą

Owoce
sok, woda, kawa, herbata

Zestaw II - cena 149zł + napoje 10 zł

Tatar z łososia norweskiego z czerwonym kawiozem i jajkiem przepiórczym

Zupa brokułowa z dodatkiem jabłka i selera

Polędwiczka wieprzowa nadziewana borowikami z sosem rozmarynowym, podana z pieczonymi ziemniakami i zieloną fasolką

Ciasto z aksamitnym, słodkim sosem

Półmisek ryb
Volavent z krewetką
Terina ze szczupaka
Rolada z pstrąga

Półmisek mięs
Kaczka faszerowana
Mus z kurczaka
Pieczony schab, nadziewany grzybami
Paszтет z dzika

Marynowane grzyby
Sałatka Feta
Fiocetti z sosem śmietanowym i gorgonzolą

Napoje: sok, woda, kawa, herbata

Zestaw III - cena 149zł + napoje 10 zł

Salata ogrodowa z bryłkami koziego sera z balsamicznym sosem vinegrette
Krem szpinakowy
Kaczka pieczona 150g z sosem rodzynkowym, mus z pieczonych jabłek, gołąbek warzywny

Półmisek ryb
Sakiewka z łososia wędzonego i krewetki
Pstrąg faszerowany
Terina z okonia nilowego

Półmisek mięs
Mus z indyka faszerowany szparagami
Schab marynowany w ziołach, pieczony
Paszтет z dzika

Marynaty

Przekąska gorąca
Placuszki ziemniaczane z grzybami leśnymi

Bufet deserowy
Owoce
Mus czekoladowy o smaku pomarańczy
Ciasto; szarlotka, sernik

Napoje: sok, woda, kawa, herbata

PROPOZYCJE KOLACJI BANKIETOWEJ

*/Menu bankietowe dla grup powyżej 30 osób
wersja łączona: przystawka i danie główne serwowane do stołu, przekąski zimne i desery w formie bufetów
szwedzkich/*

Zestaw I - cena 135zł +10zł napoje

Mus z wędzonej sieji, ze smardzami, z sosem balsamicznym i bukietem sałat

Pieczyno, masło

Krem pomidorowy z grzankami

Fileciki z kurczaka marynowane w imbirze i kolendrze, ziemniaki z ziołami, glazurowana marchew z jabłkami i rodzynkami

Bufet przekąskowy

Sushi Maki z łososiem, sos wasabi i sojowy

Pierozki w cieście filo

Szaszłyki z pomidorów i mozzarelli

Krewetka panierowana

Papryczki faszerowane fetą

Terina ze szczupaka z borowikami

Pstrąg w galarecie z białego wina

Galantyna z okonia z krabem

Pstrąg w cieście

Ozorki wołowe w galarecie

Roladki z bekonu z chrzanem

Wędzonka chłopska

Tymbalik ze schabu

Mostek cielęcy faszerowany

Zimne sosy: żurawinowy, tzatzyki, salsa meksykańska

Bufet sałat, lodowa z kiełkami, nicejska, frutii di mare, marynaty

Przekąska gorąca na bufecie ok. godz. 23.00

Tortelini faszerowane gruszką w sosie serowym

Zupa minestrone

Bufet deserowy

Ciasto karmelowo-orzechowe , sernik

Mus tiramisu

owoce

Napoje: sok, woda mineralna, kawa, herbata

Zestaw II – cena 135zł +10zł napoje

Galantyna z sandacza z szyjkami rakowymi, z sosem koperkowym

Pieczywo, masło

Zupa z jabłek i cukinii z aromatem imbiru

Podwędzane polędwiczki wieprzowe z sosem ze śliwownicy, ziemniaki z rozmarynem, warzywa gotowane

Bufet przekąskowy

Szaszłyki z pomidorów i mozzarelli

Domino z pumpernika

Papryczki faszerowane fetą

Deska serów z winogronami

Terina z okonia

Pstrąg faszerowany

Pasztet z dzika w boczku

Mus z kurczaka z orzechami, w szynce

Wędzonka swojska

Rostbef po angielsku z marynowaną gruszką

Zimne sosy: żurawinowy, tzatzyki, salsa meksykańska

Bufet sałat; caprese, azjatycka, szpinak z pomidorami, brokułowa z szynką

Przekąska gorąca na bufecie ok. godz 23.00

Garganelli z szynką parmeńską i suszonymi pomidorami

Bulion

Bufet sałatkowy

Sałata z brokułów i szynki

Sałata z paluszkami krabowymi

Sałata z gotowanych warzyw

Marynaty

Bufet deserowy

Ciasto makowiec

Galaretka owocowa

Owoce

Napoje: sok, woda mineralna, kawa, herbata

PROPOZYCJE KOLACJI BANKIETOWEJ

/Menu bankietowe dla grup powyżej 30 osób

wersja łączona: przystawka i danie główne serwowane do stołu, przekąski zimne i desery w formie bufetów szwedzkich/

ZESTAW DO WŁASNEJ KOMPOZYCJI

/ Z zestawu należy wybrać jedną zupę, jedno danie główne i 11 zimnych przekąsek i 4 sałatki/

Zestaw I - cena 135zł +10zł napoje

Proszę wybrać jedną zupę:

Barszcz ze świeżych ogórków
lub
Krem szparagowy z płatkami migdałów
lub
Rosół królewski

Proszę wybrać jedno danie główne

Medaliony z polędwicy wieprzowej z sosem borowikowym, smażone ziemniaki z boczkiem, fasolka szparagowa w snopkach, polana masłem
lub
Kaczka pieczona, z jabłkami, zapiekanką ziemniaczaną i sosem różanym
lub
Filet z łososia pod pierzynką chrzanowo – jabłkową, ziemniaki gotowane, groszek cukrowy z marchewką

Proszę wybrać z zestawu 11 przekąsek, jedna z przekąsek będzie zimną przystawką

Śledzie w trzech smakach
Gniazdko z wędzonego łososia z jajem przepiórczym
Pstrąg wędzony pod auszpikiem
Terina z sandacza z koperkiem
Krewetka panierowana
Rolada z pstrąga z łososiem

Mostek cielęcy faszerowany
Szynka swojska
Karczek pieczony
Rożki z szynki z musem chrzanowym
Roladka szynkowa z sosem tatarskim
Rolada z cielęciny z kurczakiem i morelą
Paszтет z wątróbek
Schab nadziewany kurczakiem i grzybami
Papryczki z fetą
Jajka bankietowe
Pomidory koktajlowe z mozzarellą
Zimne sosy: śliwkowy, wasabi, meksykańska salsa

Proszę wybrać cztery sałatki

Sałata z tuńczykiem
Sałata z czerwonej fasoli i ziemniaków
Sałata z grillowanym kurczakiem i sosem vinegrette
Sałatka jarzynowa tradycyjna
Sałatka z gotowanych warzyw
Szpinak z pomidorami i sosem vinegrette
Sałatka z serem feta po grecku
Marynaty

Proszę wybrać jedną przekąskę ciepłą, serwowaną po godz. 22.00

Ravioli z sosem ze świeżych pomidorów i bazylią
lub
Żurek z szynką i jajkiem
lub
Pierogi z mięsem i barszczyk czerwony

Bufet deserowy
Ciasto, owoce

Napoje: woda mineralna, kawa, herbata

PROPOZYCJE MENU BANKIETOWEGO W FORMIE PEŁNEGO BUFETU SZWEDZKIEGO

/Propozycja dla grup powyżej 30 osób. Wszystkie dania podane w formie bufetu szwedzkiego/

Zestaw I – cena 139zł+ 10zł napoje

Bufet zimnych przekąsek

Śledzie w oliwie, z kurkami

Łosoś wędzony

Terina z sandacza

Jajka bankietowe

Terina z ricotty z grillowaną papryką

Mus z indyka faszerowany szparagami

Pasztet z dzika w boczku

Schab pieczony nadziewany grzybami

Paluchy grisini z szynką

Cebulaki z ciasta drożdżowego

Zimne sosy; z marynowanych grzybów, z chrzanu wasabi, meksykańska salsa

Pieczyno bankietowe, masło smakowe

Bufet sałat

Sałata z fasoli szparagowej, suszonych pomidorów, i fety

Sałata z czerwonej i białej fasoli, pędów bambusa i młodych pędów lotosu

Sałata z kurczakiem i sosem cesar

Dania gorące

Ryba brosmo, w papierze ryżowym, z konfiturą z czerwonej cebuli

Filet z kurczaka w panierce panko

Polędwiczka cielęca ze smardzami

Lazania warzywna

Dodatki

Warzywa z ryżowym makaronem

Kopytka z oscypkiem i suszonymi pomidorami

Zupy

Zupa warzywna z kurczakiem

Rosół z gąsek i kurek

Bufet deserowy

Deser Panna cotta z owocami leśnymi

Ciasto: sernik, orzechowiec

Napoje: sok, woda mineralna, kawa, herbata

Zestaw II – cena 139zł + 10zł napoje

Bufet zimnych przekąsek
Deska serów z winogronami
brie, camembert, rokol, ser pavratti z ziołami
Teriny rybne
z sandacza z rodzynkami, z okonia nilowego w marchewce,
z łososia z szyjkami rakowymi
Kompozycja ryb wędzonych
pstrąg, sieja, łosoś norweski
Mięsa pieczone własnego wyrobu
schab pieczony, mostek cielęcy faszerowany
rolada z karkówki, polędwica wołowa nadziewana grzybami

Zimne sosy: śliwkowy, wasabi, meksykańska salsa
Bułeczki bankietowe, masło ziołowe

Bufet sałat
pomidory z mozzarellą, sałata śledziowa z gruszkami
sałata warzywna z kiełkami, pędami bambusa i prażonym ziarnem sezamowym

Dania gorące
Panga z sosem z borowików
Kotleciki cielęce z sosem brandy
Szaszłyki greckie z karkówki z sosem barbecue
Pierogi z kapustą i grzybami

Dodatki
Szparagi zapiekane
Kluski gnochi z suszonymi pomidorami

Zupy
Zupa rybna, pikantna
Żurek z wędzoną szynką
Bufet deserowy
Mus z białej i ciemnej czekolady
Ciasto; szarlotka, sernik
Kompozycje owocowe z miętą
Napoje: sok, woda mineralna, kawa, herbata

PROPOZYCJE OBIADÓW LUB KOLACJI W FORMIE BUFETU SZWEDZKIEGO.

Menu na obiad/kolację w formie bufetu szwedzkiego wybierane jest codziennie przez Szefa Kuchni Hotelu Anders. Poniżej prezentujemy Państwu tylko 2 z 16 przykładowych propozycji tego najbardziej popularnego posiłku.

Zestaw 1

Bufet Przekąsek

Zupa Warzywna Minestrone

Barszcz Biały Z Ziemniakami

Kulki Mięsne z pelati i mozzarellą
Grilowany filet kurczaka Warzywami

Roladki z lina z warzywami

Lasagne bolońska

Kopytka ziemniaczane

Ziemniaki z Koperkiem

Bufet Sałat

Owoce

Żelinka Z Bitą Śmietaną

Zestaw 2

Bufet Przekąsek

Zupa Z Boczniaka

Krem Szpinakowy

Suflaki Wieprzowe-Szaszłyki

Sznicel Z Rostbefu

Cu-Am-Pao Z Kurczaka

Keta Z Białym Sosem I Zielonymi Kaparami

Pyzy Ziemniaczane

Ryż Jaśminowy

Bufet Sałat

Owoce

Placuszki Andruszki

PROPOZYCJE OBIADÓW LUB KOLACJI W PEŁNI SEROWANYCH DO STOŁU

Zestaw I - cena 70zł

Ziołowe omleciki z łososiem
Krem z brokułów
Filet z indyka z sosem neapolitańskim, podany z makaronem tagliatelle
i marchewką z jabłkiem
Ciasto orzechowe z sosem karmelowym

Zestaw II - cena 70zł

Salata z bryłkami koziego sera
Krem z borowików
Filet z sandacza z sosem chrzanowym i zapiekanką ziemniaczaną ze szpinakiem
Śmietanowiec z kolorową galaretką i sosem malinowym

Zestaw III - cena 70zł

Pasztet z wątróbek z bukietem sałat
Biały barszcz rybny z kluseczkami ze szczupaka
Polędwica wołowa z borowikami w śmietanie, ziemniaki z patelni, fasolka szparagowa
Mus jogurtowo - melonowy

Zestaw IV - cena 70zł

Zupa borowikowa z bitą śmietaną
Polędwiczka wieprzowa z gruszkami i jabłkami, z sosem miodowym ze śliwownicą
podana z kluseczkami francuskimi
Mus z białej czekolady

Zestaw V - cena 70zł

Pierogi z kurkami i wędzonką
Barszczyk czysty
Kotlet schabowy z kostką, ziemniaki gotowane, kapusta zasmażana
Jabłecznik z sosem czekoladowym

Zestaw VI - cena 70 zł

Rolada z pstrąga z łososiem, z sosem limonkowym
Pieczywo, masło
Zupa kalafiorowa z koperkiem
Pierś z indyka z sosem porzeczkowym, z ryżem i jarzynami z pary
Sernik z sosem karmelowym

Zestaw VII - cena 70zł

Rożki z łososia wędzonego z kolorową sałatą
Rosół z kurek i gąsek
Sznycel drobiowy panierowany w słoneczniku, ziemniaki i warzywa z patelni
Szarlotka z lodami waniliowymi

PROPOZYCJE KOLACJI GRILLOWEJ PRZY OGNISKU

Zestaw I – cena 65zł + piwo lub grzane wino 8zł

Dania z grilla

Karkówka, marynowana w meksykańskiej salsie

Filet z kurczaka z kostką w pikantnej marynacie

Pstrągi wędzone gorącym dymem – prosto z wędzarni

Babka ziemniaczana w boczku

Grillowane warzywa

/bakłażan, cukinia, papryka/

Żurek warmiński na zakwasie

Bar sałatkowy

Sałata wiejska z ziemniaków i fasoli, sałata z fetą, sałata makaronowa

z warzywami

pikle i marynaty

Smalec ze skwarkami

Pieczywo wiejskie, sosy

Herbata z cytryną

Piwo lub grzane wino z korzennymi przyprawami

Zestaw II – cena 85zł + piwo 8zł

Dania z grilla

Pleskawica, przysmak z wołowiny po bałkańsku

Karkówka pieczona

Szaszłyk orientalny z indyka

Żeberka marynowane w miodzie i musztardzie

Grillowany ser feta z pomidorem i bazylią

Ziemniak pieczony

Pstrągi wędzone gorącym dymem – prosto z wędzarni

Zupa węgierska, pikantna z kociołka

Bar sałatkowy

Sałata nicejska z tuńczykiem, sałata z pomidorami i kolorową papryką,

sałata ziemniaczana z majonezem

Pikle i marynaty

Pieczywo, sosy

Smalec ze skwarkami

Herbata z cytryną

Piwo Żywiec lub grzane piwo z miodem

Zestaw III – cena 75zł + piwo lub nalewka 8zł

Dania z grilla
Szaszłyk z polędwiczek wieprzowych z wędzonym boczkiem i cebulą
Udka z kurczaka, trybowane z kości, marynowane w gyrosie
Białe kiełbaski
Kaszanka z kawałkami wątróbki
Pstrąg z masłem ziołowym w papilocie z folii
Grillowane grzanki czosnkowe
Zupa cygańska z mięsem

Bar sałatkowy
Marynaty, ogórki kiszane, sałatka z gotowanych jarzyn,
Pieczywo wiejskie, sosy
Smalec ze skwarkami

Herbata z cytryną
Piwo Żywiec lub nalewka miodowa

Ponadto proponujemy:

Deser drożdżowy – **pieczenie jaszczurów nad ogniskiem** – zabawa kulinarna, gdzie drożdżowe ciasto nawijane jest na kij, dalej pieczone nad ogniskiem i w gotowy produkt wlewany jest owocowy sos...

Pieczony dzik - 1 szt. – 1 500 zł - dla grup powyżej 30 osób
Pieczone prosię - 1 szt. – 1 000 zł - dla grup ok. 20-30 – osobowych
Indyczka pieczona - 1 szt. - 300 zł - dla grup ok. 15-20 – osobowych

Półmisek wędzonych ryb – cena 22 zł/os
sieja, sielawa, pstrąg

Deska wyrobów z komina – cena 19zł/os
boczek wędzony, kiełbasa swojska, baleron, ogonówka

Misa ryb marynowanych, w zalewie octowej – cena 22zł/os
pstrąg, szczupak, panga

PROPOZYCJE PRZERW KAWOWYCH

Przerwa kawowa podstawowa (30 minut) - cena 15 zł /osoba

kawa, herbata, woda mineralna, sok
mieszanka francuskich ciastek

Ślimaczek waniliowy, Fantazja gruszkowa, Fantazja truskawkowy, Twister waniliowy (2/os.)

Serwis kawowy ciągły (8 godzin) - cena 30 zł /osoba

Kawa, herbata, woda mineralna, sok, mieszanka kruchych ciasteczek

Przerwa SPA - cena 30zł

Soki z wyciskanych warzyw i owoców
Sok marchwiowo – jabłkowy, sok selerowy
Woda mineralna niegazowana
Talerz chrupiących warzyw z dipami
Ciasteczka orkiszowe, chrupki

Przerwa kawowa kanapkowa „Cztery pory roku” - cena 30 zł /osoba

kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, kanapki (jak niżej)

„Wiosna”

Kanapka z ogórkiem, rzodkiewką, kiełkami słonecznika i jajkiem przepiórczym

Kanapka z grillowaną pierśią kurczaka

Kanapka z twarogiem i świeżymi ziołami

Kanapka z serem brie i żurawiną

„Lato”

Kanapka z łososiem wędzonym, kaparami i wędzonym kozim serem

Kanapka Hawajska z szynką i ananasem

Kanapka z tuńczykiem

Kanapka z delikatnym pasztetem z gęsi

„Jesień”

Kanapka z mozzarellą, pomidorem i świeżą bazylią

Kanapka z jajkiem przepiórczym i czarnym kawiozem

Kanapka z szynką staropolską i musem chrzanowym

Kanapka z trzema serami

„ Zima”

Kanapka z pieczonym rostbefem i korniszonem

Kanapka z salami i grillowaną papryką

Kanapka z wędzoną pierśią gęsi i marynowaną gruszką

Kanapka z wiejską kiełbasą

Bufet kanapkowo - sałatkowy z daniem gorącym – cena 60zł /os

kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

rogal francuski z wędzonym łososiem

kanapka z razowca z rostbefem i korniszonem

sandwicz z tostu z jajkiem sadzonym i wędliną

kanapka wegetariańska + kanapka z tuńczykiem

sałata z grillowanym kurczakiem i sosem cesar

sałata z melona z rukolą i sosem winegret

Owoce krojone

Przekąska gorąca do wyboru: Ragout z jelenia z borowikami i pieczywem lub Ravioli z sosem ze świeżych pomidorów i bazylią