



OFERTA ORGANIZACJI URODZIN w Restauracji / Pubie Pod Orłem

UWAGA: z poniższej oferty można korzystać kompleksowo bądź w części.

Poza przedstawionymi propozycjami istnieje możliwość organizacji dodatkowych atrakcji, w zależności od indywidualnych oczekiwań. Menu stanowi jedynie przykładowe rozwiązanie – można je więc dowolnie modyfikować.

1. PROPOZYCJA – uroczysty, elegancki obiad w Restauracji bądź w Sali Bankietowej

Opcja 1 – menu serwowane w cenie 39 zł/os

Zupa

Krem z pomidorów

II danie

Roladka z pstrąga faszerowana warzywami na sosie pelati
Racuszki warzywne
Bukiet sałat

Napój

Woda z cytryną

Opcja 2 – menu serwowane w cenie 39 zł/os

Zupa

Kartuska zupa rajców miejskich sporządzona według regionalnej receptury z grzybami, mięsem i wędzonką

II danie

Roladki z indyka faszerowane warzywami na sosie serowym
Ziemniaki z wody z koperkiem
Sałata wiosenna

Napój

Woda z cytryną



Opcja 3 – menu serwowane w cenie 45 zł/os

Zupa

Zupa szczawiowa z gotowanym jajkiem i kluskami lanymi

II danie

Polędwica z dorsza z sosem porowym podana z ziemniakami opiekany z ziołami oraz zestawem surówek

Napoje

Woda z cytryną

Opcja 4 – kolacja na półmiskach – w cenie 78 zł/os

Zupa

Krem z pomidorów / krem z brokuł / rosół z makaronem

II danie

Sola w sosie koperkowym z warzywami

Filet z indyka w sosie pomarańczowym 50%

Roladki wołowe z darami lasu

Kotlet de volaille 50%

Karkówka pieczona w sosie własnym

Trzy rodzaje surówek (np. z marchewki, z kapusty, z selera)

Sałatka wiosenna

Ziemniaki

Ziemniaki opiekane z ziołami

Woda z cytryną

Deser

Owoce na stole / deser lodowy / pana cotta / krem brulee

Kawa, herbata

Mix ciast



Opcja 5 - kolacja na półmiskach – w cenie 81 zł/os

Zupa

Krem z borowików / rosół z makaronem / krem z białych warzyw

II Danie

Białe mięso w towarzystwie sypkiego ryżu i białego sosu

Zraziki po staropolsku

Kotlet de volaille (50%)

Polędwiczki z indyka w sosie serowym (50%)

Polędwica z dorsza na sosie podrzybkowym

Kaczka z pieczonymi jabłkami (50%)

Bukiety surówek mix (np. z marchewki, z kapusty, z selera)

Warzywa blanszowane

Ziemniaki z koperkiem

Ziemniaki zapiekane z ziołami

Woda z cytryną

Deser

Owoce na stole lub deser lodowy, pana cotta, krem brulee

Patera różnorodnych ciast (300 g/os.)

Kawa + herbata



Opcja 6 – kolacja (impreza nocna) – w cenie 129 zł/os

Zupa

Rosół z makaraonem

II Danie

Tradycyjny kotlet devolaj

Dorsz w maślanym sosie podany na szpinaku

Zraziki wołowe w sosie własnym

Roladki z indyka faszerowana warzywami na sosie serowym 50%

Karkówka w sosie pieprzowym 50%

Ziemniaki opiekane z ziołami

Ziemnaki z wody

Mix surówek

Woda z cytryną

Deser

Kawa, herbata

Mix ciast

Zakąski zimne

Paluszki drobiowe w sezamie podane z sosem słodko-ostrym

Roladki z szynki faszerowane sekiem mascarpone

Pasztet z dzika z borowikami

Sałatka gyros

Pstrąg wędzony

Skrzydełka na ostro podane na gorąco

Pieczyno mix i masło

Gorąca zupa ok. Godz. 21:00

Barszcz czerwony z pasztecikiem



Opcja 7 – kolacja (impreza nocna) – w cenie 140 zł/os

Zupa

Rosół z makaraonem

II Danie

Tradycyjny kotlet devolaj

Dorsz w maślanym sosie podany na szpinaku

Zraziki wołowe w sosie własnym

Roladki z indyka faszerowana warzywami na sosie serowym 50%

Karkówka w sosie pieprzowym 50%

Ziemniaki opiekane z ziołami

Ziemnaki z wody

Mix surówek

Woda z cytryną

Deser

Kawa, herbata

Mix ciast

Zakąski zimne

Paluszki drobiowe w sezamie podane z sosem słodko-ostrym

Roladki z szynki faszerowane sekiem mascarpone

Pasztet z dzika z borowikami

Sałatka grecka

Sałatka gyros

Pstrąg wędzony

Skrzydółka na ostro podane na gorąco

Melon z szynką parmeńską

Pieczywo mix i masło

Gorąca zupa ok. Godz. 21:00

Barszcz czerwony z pasztecikiem



Opcja 8 – kolacja (impreza nocna) – w cenie 150 zł/os

Zupa

Krem z borowików

II Danie

Sakiewki wieprzowe faszerowane pieczarkami w sosie pomidorowym

Roladki z indyka faszerowane warzywami w sosie serowym 50%

Grillowany łosoś w sosie podgrzybkowym

Kotlet schabowy z kością podany na kapuście zasmażanej

Kasztany 50%

Ziemniaki z wody z koperkiem

Ziemniaki opiekane z ziołami

Sałata wiosenna

Mix surówek

Woda z cytryną

Deser

Kawa, herbata

Mix ciast

Zakąski zimne

Mix pieczonych mięs

Śledzik na 3 sposoby

Tymbaliki z drobiu w galarecie

Klopsiki w sosie pomidorowym

Sałatka capresse

Sałatka jarzynowa

Pstrąg w galarecie

Roladki z szynki faszerowane serkiem mascarpone i borowikami

Pieczywo mix i masło

Gorąca zupa ok. Godz. 21:00

Krem z białych warzyw / krem z kapusty pekińskiej



Opcja 9 – kolacja (impreza nocna) – w cenie 155 zł/os

Zupa

Krem ze świeżych pomidorów z grzankami i świeżą bazylią

II danie

Filet z indyka w sosie pomidorowym
Karkówka w sosie podgrzybkowym 50%
Roladka z pstrągą na pelatti
Faszerowane udko z kurczaka 50%
Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
Ziemniaki opiekane z ziołami
Ziemniaki z wody
Surówki mix
Sałata wiosenna
Woda z cytryną

Deser – słodki bufet

Mix ciast
Krem brulee
Kawa, herbata

Zakąski zimne

Paluszki drobiowe w sezamie podane z sosem słodko-oстрыm
Paszтет z kaczki
Mix pieczonych mięs
Sałata z kurczaka z sosem malinowym
Roladki z szynki faszerowane serkiem mascarpone i borowikami
Sałatka z makaronu ryżowego z szynką
Pstrąg wędzony
Roladki z tortilli z łososiem i szpinakiem

Gorąca zupa ok. godz. 21:00

Krem z selera z białą czekoladą i sosem balsamicznym

Dodatkowo płatne:

-soki 8 zł/litr
-napoje 8 zł/litr
-tort 75 zł/kg

Mix ciast możemy w każdej z opcji zamienić na serwowany deser dla każdego z Gości, np: krem brulee, pana cotta, truskawki w zabajone, koktajl truskawkowy z bitą śmietaną. Cena pozostanie bez z mian.



Opcja 10 – część elegancka/formalna w Restauracji (kolacja) a następnie część rozrywkowa (zakąski) w Pubie – 115 zł/os

Zupa

Krem z pomidorów lub krem z brokuł

II danie

Roladka z pstrąga faszerowana warzywami na sosie pelatti
Polędwiczki z indyka faszerowane warzywami w sosie serowym

Devolaje

Ziemniaki opiekane z ziołami

Ziemniaki z wody

Bukiet sałat

Woda z cytryną

Deser

Kawa, herbata

Mix ciast

Zakąski

Paluszki drobiowe w sezamie podane z sosem słodko-ostrym

Pasztet z kaczki

Mix pieczonych mięs

Sałata z kurczaka z sosem malinowym

Roladki z szynki faszerowane serkiem mascarpone i borowikami

Sałatka z makaronu ryżowego

Roladka z łososia

Pieczyno mix, masło



Opcja 11 – menu serwowane do własnej modyfikacji w cenie 85 zł/os

Zupa (jedna do wyboru)

- Krem z pomidorów z łyżką śmietany
 - Domowy rosół z makaronem
- Aksamitny krem z brokuł z ziołowymi grzankami
- Delikatny krem z kalafiora z prażonymi pestkami dyni
 - Krem z kapusty pekińskiej
- Krem z pieczarek aromatyzowany ziołową śmietaną
- Klasyczna zupa Buef Strogonof z pieczoną wołowiną
 - Flaczki wołowe
 - Złocisty krem z pieczonej dyni
 - Kartuska zupa Rajców
 - Pieczeń wieprzowa w sosie pieprzowym
- Białe mięso w towarzystwie sypkiego ryżu i białego sosu
 - Kotlet szwajcarski
 - Karkówka w sosie podgrzybkowym
 - Pstrąg w sosie cytrynowym
 - Indyk w sosie pomarańczowym

Danie Główne (trzy pozycje do wyboru)

- Tradycyjny kotlet Devolaj
- Zraziki wołowe z darami lasu
- Roladka z pstrąga faszerowana warzywami serwowana na sosie pelatti
 - Złociste żeberka z klarowanym miodem na kapuście
 - Roladki z kurczaka z suszonymi pomidorami
 - Pieczone udka
 - Schabiki faszerowane podgrzybkami
 - Szaszłyk drobiowy
- Roladki z indyka faszerowane warzywami w sosie serowym
 - Grillowany tosoś w sosie podgrzybkowym

Dodatki (dwie pozycje do wyboru)

- Ziemniaki opiekane z ziołami
- Ziemniaki z wody z koperkiem
 - Ryż z warzywami
 - Frytki



Surówki (dwie pozycje do wyboru)

- Sałata wiosenna
 - Mix surówek
- Warzywa blanszowana
- Groszek z marchewką
 - Sałatka colesław
 - Sałatka grecka

Deser (jedna pozycja do wyboru)

- Mix różnych ciast
- Aksamitny krem brulee pokryty cienką, słodką warstwą karmelizowanego cukru
 - Pana cotta z sosem malinowym
 - Czekoladowa lawa z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną
- Truskawki zapiekane z zabajone, aromatyzowane świeżą miętą i amaretto
 - Szarlotka na gorąco z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną
 - Lody waniliowe z sosem malinowym

Napoje

Kawa, herbata
Soki (pomarańczowy / jabłkowy)
Napoje gazowane



2. Zabawa w Pubie „Pod Orłem” (Pub czynny codziennie od godziny 16:00)

- 2 tory do gry w kręgle – 50,00 zł / tor / godzina (max. 10 osób na jednym torze),
- piłkarzyki – 19,00 zł / godzina lub 2,00 zł / gra,
- bilard – 5 zł / gra,
- cymbergaj – 5 zł / gra lub 25 zł / godz,
- DJ i możliwość organizacji karaoke – 600 zł
- pakiet GRY BEZ LIMITU (do 3 godzin: kręgle na 2 torach + piłkarzyki + cymbergaj + bilard) – 350 zł

Oferta zakąsek zimnych serwowanych w Pubie – w cenie 39 zł/os

Paluszki drobiowe w sezamie podane z sosem słodko-ostrym

Pasztet z kaczki

Mix pieczonych mięs

Sałata z kurczaka z sosem malinowym

Roladki z szynki faszerowane serkiem mascarpone i borowikami

Sałatka z makaronu ryżowego

Roladka z łososia

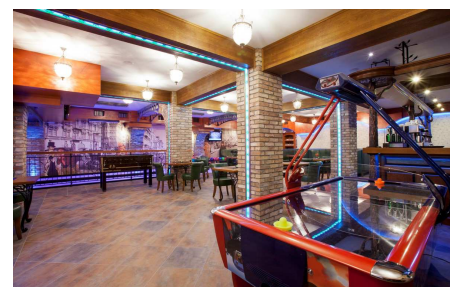
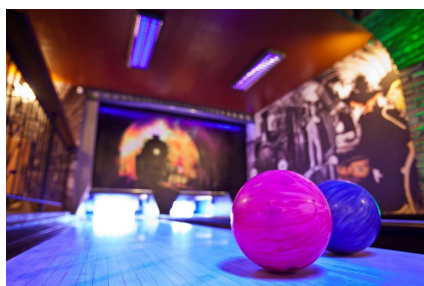
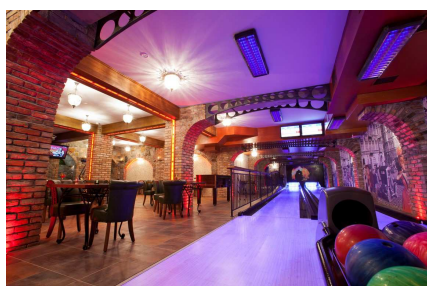
Oferta alkoholi / napojów podczas imprezy w Pubie – ceny specjalne

Wódki

- | | | |
|-------------|------|-------|
| • Bols | 0,5l | 50 zł |
| • Wyborowa | 0,5l | 50 zł |
| • Finlandia | 0,5l | 65 zł |
| • Wyborowa | 0,7l | 70 zł |
| • Finlandia | 0,7l | 80 zł |

Piwo

- | | | |
|----------|------|------|
| • Tyskie | 0,5l | 7 zł |
| • Lech | 0,5l | 7 zł |



2. Chwile pełne relaksu w Strefie SPA „Pod Orłem”

Oddajemy do Państwa dyspozycji Strefę SPA, a w niej:

- sauna sucha,
- łaźnia parowa z elementami koloroterapii,
- jacuzzi,
- słoneczna łąka.



- 2-godzinny pobyt w SPA w cenie 19 zł/os (każda kolejna godzina 8 zł/os).

Powyższa oferta jest jedynie przykładowym rozwiązaniem, co oznacza, że można ją dowolnie modyfikować w zależności od indywidualnych gustów i upodobań.

W przypadku dodatkowych pytań proszę o kontakt pod numerem 601 335 555
lub kontakt mailowy: biuro@hotel-podorlem.com

Pozdrawiam,
Katarzyna Rybakowska

