

## MENU WESELNE

(Obowiązuje w roku 2011)

### Oferta nr 3 ( 220 zł od os.)

#### Toast powitalny

- Lampka szampana

#### Przystawka (1 do wyboru)

- Befszyk tatarski z dodatkami
- Łosoś wędzony z avocado
- Szyńka parmeńska z melonem

#### Zupa (1 do wyboru)

- Krem szparagowy
- Krem borowikowy
- Bulion drobiowy

#### Danie główne \*

- Polędwica w sosie gorgonzola
  - Kotlet po szwajcarsku
  - Pieczona kaczka
  - Rolada wołowa
- Stek z łososia z masłem czosnkowym

#### Dodatki ciepłe

- Brokuły gotowane
- Marchewka gotowana
- Róźyczki z kalafiora
- Ziemniaki puree
- Kluseczki półfrancuskie
- Ziemniaki pieczone w ziołach
  - Pyzy drożdżowe
  - Sos pieczeniowy

#### Dodatki zimne

- Sałatka Grecka
- Sałatka z kapusty pekińskiej z owocami
- Buraczki

#### Deser

- Deser wykwintny „ ATRIUM “
- kawa ze śmietanką lub herbata

#### Bufet zimny \*\*

- Domino z indyka z pomarańczami
  - Tatar po husarsku
- Pstrąg w galarecie w koszulce ziołowej
- Mozaika mięsna z pieczarkami
  - Polędwica z przepysznym nadzieniem
  - Paluszki krabowe z sosem
- Sałatka makaronowa po duńsku
  - Sałatka brokułowa
  - Sos czosnkowy
  - Sos Luizjana
  - Sos tatarski
  - Pieczywo + masło

#### Śniadanie

- Bulion czysty **lub** barszcz czysty
  - Szyńka pieczona w winie
- Ziemniaki zapiekane w ziołach
  - Sos cumberland

\* Po trzy porcje mięsa na osobę

\*\* Po jednej porcji z każdego dania na osobę

Od hotelu otrzymują Państwo 3 pokoje gratis. Dodatkowe pokoje dostępne są w promocyjnej cenie 130,00 PLN za pokój 2-osobowy ze śniadaniem (cena ta nie podlega rabatowi).