



Hotel Róża * w Kamieńcu Wrocławskim**

Cena 190 zł / osobę */*** Oferta obowiązuje powyżej 12 osób**

SALA DZIELONA

Ilość osób

Godzina (MAX DO GODZ. 20.00) Każda kolejna rozpoczęta godzina 600 zł

Dzień

Pan / Pani

Tel.

Zadatek

Ostateczną ilość osób oraz menu ustalamy telefonicznie w ostatni wtorek przed imprezą

Istnieje możliwość dokupienia przystawki cena 30 zł /osobę

***Roladka z piersi kurczaka nadziewana orzechami nerkowca z suszonymi pomidorami podana z kruszonej sałacie z dresingiem mango**

***Galantyna drobiowa z orzechami**

***Szynka szwarcwaldzka faszerowana kremem śmietankowym na sałatach z sosem vinegret**

Zupa : (jedna opcja do wyboru)

Rosół domowy z makaronem, marchewką i pietruszką

Krem pieczarkowy podawany z grzankami

Krem pomidorowy podawany z grzankami

Krem brokułowy podawany z grzankami

Danie obiadowe: (trzy opcje do wyboru) po dwie porcje na osobę

Udko z kurczaka faszerowane warzywami wiosennymi

Pieczeń z karczku

Roladka z szynki faszerowana boczkiem i ogórkiem

Roladka z szynki faszerowana pieczarkami i serem

Filet z kurczaka w płatkach migdałów

Kotlet schabowy zapiekany z pieczarkami i serem

Schab saute zapiekany z pomidorami pelati oraz posypany serem mozzarella

Kotlet devolay z maselkiem

Kieszka z kurczaka faszerowana szpinakiem

Tradycyjny kotlet schabowy

Schab pieczony ze śliwką

Dodatki:

Kluski śląskie

Ziemniaki gotowane z maselkiem i koperkiem

Dodatkowo płatne:

Frytki (15 zł/szt.)

Ziemniaki opiekane (15 zł/szt.)

Surówki z : (dwie opcje do wyboru)

Z marchewki z jabłkiem lub z chrzanem

Buraczków

Z pora

Z selera

Kapusty pekińskiej

Białej kapusty (coleslaw)

Sos : (jedna opcja do wyboru)

Sos pieczeniowy

Sos jasny śmietanowy

Sos rozmarynowy

Deser: (Jedna opcja do wyboru)

Panna Cotta

Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną

Puchar lodowy 20 zł /szt. (dodatkowo płatny)

Zimne przekąski: PODAWANE DO STOLU

Deska mięs pieczonych, wędlin oraz serów

(Dodatkowo jeszcze do wyboru 4 opcje)

- Śledź w sosie śmietanowym
 - Śledź w oleju z cebulką
 - Śledź po meksykańsku
 - Jajka faszerowane lososiem
 - Jajka w tradycyjnym sosie tatarskim
 - Jajka z musem paprykowym
 - Sałatka penne z makaronem i szynką szwarczwaldzką
 - Sałatka grecka
 - Sałatka gyrosem drobiowym
 - Sałatka caprese
 - Sałatka włoska/ ser/ szynka
 - Sałatka brokułowa
 - Sałatka jarzynowa
 - Pomidory Hotel Róża z sosem czosnkowym i serem
 - Galaretki drobiowe z warzywami
 - Faszerowane pieczarki musem śmietankowym
 - Smalec Szefa Kuchni
- Pieczyno bankietowe

Każda dodatkowa pozycja (dot. zimnych przekąsek, surówki,
dodatkowej porcji mięsa na osobę) wynosić będzie 20zł/ osoby.

Możliwość dokupienia dodatkowo :

Owoców filetowanych (owoce sezonowe, podawane na paterze na szwedzkim stole)

(dopłata 10 zł / osobę)

Napoje Zimne niegazowane: bez ograniczeń (soki owocowe: pomarańczowy, czarna porzeczka, jabłkowy, woda z miętą i cytryną) podawane w dzbankach

Napoje Gorące : bez ograniczeń (kawa rozpuszczalna, herbata) na stole szwedzkim

Kolacje dodatkowo płatne: (OBOWIĄZUJĄ CAŁĄ GRUPĘ)

Udziec palony podawany z ziemniaczkami opiekany i zasmażaną kapustą

20 zł / osobę (opcja dotyczy jedynie grupy powyżej 50 osób)

Barszcz czerwony z krokietem z pieczarkami i serem 25 zł / osobę

Żurek na zakwasie 20 zł / osobę

Strogonow z wołowiny 23 zł / osobę

Gołąbki 20 zł / osobę

Flaki 20 zł /osobę

Palki drobiowe 17 zł /osobę

Bigos staropolski z grzybami i mięsem 18 zł /osobę

Szaszłyki drobiowe z warzywami 25 zł /osobę

Dodatkowo płatne :

Białe lub czarne pokrowce na krzesła 10 zł/szt.

Czarne obrusy 10 zł / szt.

Złote podtalerze 10 zł/szt.

Rollbar wynajem 800 zł (z kegiem 30l i butlą)

Istnieje możliwość wynajęcia od nas sprzętu muzycznego w cenie 300 zł

Możliwość wypożyczenia automatycznego ekspresu do kawy w cenie 400 zł

(cena obejmuje 1kg kawy ziarnistej)

Alkohol:

Alkohol we własnym zakresie po zakupie alkoholu w Restauracji w liczbie 1 butelka
na każde 10 osób (wódka, wino lub szampan)

Możliwość przyniesienia własnego tortu oraz ciasta- WYMAGANY PARAGON(przyjmujemy jedynie
ciasta kupne).

Przyniesione ciasto musi być pokrojone i podpisane.

Dodatkowa usługa krojenia ciasta - 10 zł /blachę

Prosimy o przyniesienie pojemników na zapakowanie reszty jedzonka.

Nie pakujemy ciast dla Gości.

Gwarancją rezerwacji jest wpłata ZADATKU.

—
* W Święta obowiązują inne ceny

** Oferta ważna tylko w roku 2024

***Czy chcą Państwo Fakturę Vat?

Hotel Róża ***, ul. Wrocławska 109, 55-002 Kamieniec Wrocławski,

Tel. + 48 71 303 64 92, e-mail: repcja@hotelroza.pl, www.hotelroza.pl

[Manager 793933380](tel:793933380)