



## **Hotel Róża \*\*\* w Kamieńcu Wrocławskim**

### **OFERTA URODZINOWA**

**Cena 270 zł / osobę \* / \*\*/\*\*Oferta obowiązuje powyżej 24 osób MAX DO GODZ. 3.00**

**SALA NA WYŁĄCZNOŚĆ**

**Ilość osób**

**Godzina ( MAX DO GODZ. 3.00) 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 sałatki 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**

**Kieszeń 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 STOŁU**

**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

**KOLACJA (Jedna opcja do wyboru):**

Udziec palony podawany z ziemniaczkami opiekanymi 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

Pałki 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](mailto:repcja@hotelroza.pl), [www.hotelroza.pl](http://www.hotelroza.pl)

**[Manager 793933380](tel:793933380)**