




MENU SERWOWANE – OBIAD II – DANIOWY


CENA 95,00 ZŁ BRUTTO/OSOBA

MINIMALNA LICZBA – 10 OSÓB

Zupa (jedna do wyboru) – 250 g:

- Pomidorowa z makaronem i pestkami dyni
- Tradycyjna zupa ogórkowa
- Zupa z sezonowych warzyw (minestrone – vege) 

Danie Główne (jedno do wyboru) – 150 g/200 g/200 g:

- Opiekana cukinia z ryżem z warzywami (faszerowana), z domowymi frytkami (vege) 
- Polędwica z makreli smażona na patelni, ziemniaki z wody z masłem i koperkiem, surówka z marchewki marynowanej
- Udko z kurczaka faszerowane warzywami we własnym sosie z puree ziemniaczanym z fasolką szparagową smażoną na patelni z czosnkiem


Pakiet napoi do posiłków w bufecie:

- woda z cytryną/z miętą, kawa, herbata, sok – cena 25,00 zł brutto/osoba




**MENU SERWOWANE – OBIAD II – DANIOWY****CENA 110,00 ZŁ BRUTTO/OSOBA****MINIMALNA LICZBA – 10 OSÓB**

Zupa (jedna do wyboru) – 250 g:

- Żurek staropolski, biała kiełbasa, grzyby, wędzone mięso, jajko
- Krem z grzybów leśnych, oliwą truflową i grzankami (vege) 
- Rosół drobiowy z lanymi kluskami, marchewka i pietruszka

Danie Główne (jedno do wyboru) – 150 g/200 g/200 g:

- Udko z kaczki opiekane w ziołach we własnym sosie, buraczki smażone z boczkiem i cebulą, puree z dyni
- Dorsz po grecku z pomidorem i serem, dziki ryż z masłem, marchewka z groszkiem
- Falafel (klopsiki z fasolki) z puree z marchewki, brokuły smażone na patelni z czosnkiem (vege) 


Pakiet napoi do posiłków w bufecie:

- woda z cytryną/z miętą, kawa, herbata, sok – cena 25,00 zł brutto/osoba




**MENU SERWOWANE – OBIAD II – DANIOWY****CENA 125,00 ZŁ BRUTTO/OSOBA****MINIMALNA LICZBA – 10 OSÓB**

Zupa (jedna do wyboru) – 250 g:

- Zupa pomidorowa z opiekaną dynią i pestkami moreli (vege) 
- Krem z kalafiora z wędzonym łososiem z czarnym sezamem i oliwą truflową
- Zupa cebulowa z rybnymi klopsikami i pietruszką

Danie Główne (jedno do wyboru) – 150 g/200 g/200 g:

- Stek z łososa z sosem z kaparami, ziemniaki Au Gratin, szparagi smażone na patelni z masłem i czosnkiem, sos z białego wina
- Gołąbki z pekińskiej kapusty z ryżem, warzywami i pieczarkami grillowanymi, marynowany burak po koreańsku (vege) 
- Pasta z szarpaną wołowiną z pieczarkami, śmietaną i suszone pomidory


Pakiet napoi do posiłków w bufecie:

- woda z cytryną/z miętą, kawa, herbata, sok – cena 25,00 zł brutto/osoba




**MENU SERWOWANE – OBIAD III – DANIOWY****CENA 120,00 ZŁ BRUTTO/OSOBA****MINIMALNA LICZBA – 10 OSÓB**

Zupa (jedna do wyboru) – 250 g:

- Rosół z marchewką i makaronem (drobiowy)
- Krem z dyni z chipsami z sera halloumi, oliwa zielona (vege) 
- Barszcz z fasolką i sardynkami

Danie Główne (jedno do wyboru) – 150 g/200 g/200 g:

- Halibut opiekany, ryż z warzywami, surówka z mix kapust, sos zielony, majonez
- Udko z kurczaka opiekane we własnym sosie, ziemniaki z wody z masłem i koperkiem, kapusta czerwona smażona na patelni
- Stek z kalafioru z musem szpinakowym, ziemniaki opiekane z ziołami, surówka z marchewki (vege) 

Deser (jeden do wyboru) – 150 g:

- Strudel z francuskiego ciasta z jabłkami i rodzynkami na ciepło, sos toffi
- Sernik czekoladowy tradycyjny na zimno

Pakiet napoi do posiłków w bufecie:

- woda z cytryną/z miętą, kawa, herbata, sok – cena 25,00 zł brutto/osoba






MENU SERWOWANE – OBIAD III – DANIOWY


CENA 140,00 ZŁ BRUTTO/OSOBA

MINIMALNA LICZBA – 10 OSÓB

Zupa (jedna do wyboru) – 250 g:

- Rosolnik (ogórkowa z pomidorami i ryżem) (vege) 
- Krem z białych warzyw, oliwa zielona i czarny sezam
- Barszcz ukraiński

Danie Główne (jedno do wyboru) – 150 g/200 g/200 g:

- Makrela smażona na patelni z ryżem i szparagową fasolką smażoną z czosnkiem, sos zielony, majonez
- Udko z kurczaka opiekane w ziołach z sosem żurawinowym, buraki smażone, puree ziemniaczane
- Ziemniakowy zraz z kapustą smażoną z grzybami i serem halloumi, sos z wędzonych śliwek, frytki bataty (vege) 

Deser (jeden do wyboru) – 150 g:

- Domowe ciasto czekoladowe
- Keksz z rodzynkami, orzeszki i żurawina
- Sałatka owocowa polewana czekoladą

Pakiet napoi do posiłków w bufecie:

- woda z cytryną/z miętą, kawa, herbata, sok – cena 25,00 zł brutto/osoba





HOTEL.77

Wyjątkowe i kameralne miejsce...


MENU

MENU SERWOWANE – OBIAD III – DANIOWY


CENA 160,00 ZŁ BRUTTO/OSOBA

MINIMALNA LICZBA – 10 OSÓB

Zupa (jedna do wyboru) – 250 g:

- Okroszka z wołowiną (chłodnik po ukraińsku)
- Rosół drobiowy z jajkiem i parmezanem
- Krem z młodego zielonego groszku z chipsami z grzybów i pietruszki (vege) 

Danie Główne (jedno do wyboru) – 150 g/200 g/200 g:

- Rolada z uda kurczaka z morelą i puree kalafiorowe z ratatuj
- Filet z sandacza z patelni, puree z selera, warzywa duszone
- Tagliatelle ryżowe z cukinią i serem tofu w sosie pomidorowym i pestkami dyni (vege) 

Deser (jeden do wyboru) – 150 g:

- Napoleon ciasto francuskie, budyń, słony karmel
- Strudel z francuskiego ciasta z makiem na ciepło
- Sorbet truskawkowy z anansem i melonem

Pakiet napoi do posiłków w bufecie:

- woda z cytryną/z miętą, kawa, herbata, sok – cena 25,00 zł brutto/osoba



HOTEL.77

ul. Kaperska 77,
84-120 Chałupy

tel.: +48 (58) 57-22-777
email: recepcja@hotel77.pl

www.hotel77.pl



HOTEL.77

Wyjątkowe i kameralne miejsce...

MENU

MENU SERWOWANE – OBIAD IV – DANIOWY

CENA 165,00 ZŁ BRUTTO/OSOBA

MINIMALNA LICZBA – 10 OSÓB

Przystawka (jedna do wyboru) – 100 g:

- Wątróbka drobiowa z czerwonym winem i jabłkiem
- Guacamole (awokado, pomidor, cebula) z grzankami (vege)
- Tatar z łososiowego pstrąga



Zupa (jedna do wyboru) – 250 g:

- Krem z zielonych warzyw z czarnym sezamem o oliwa z pomidorów (vege)
- Krupnik z białej kiełbasy
- Barszcz ukraiński z suszoną śliwką i grzybami



Danie Główne (jedno do wyboru) – 150 g/200 g/200 g:

- Penne z grillowanego indyka z kaparami, orzeszkami pinii w sosie z białego wina i śmietany z chipsami z parmezanem
- Papryka faszerowana kaszą gryczaną z grzybami w sosie z wędzonej śliwki (vege)
- Stek z pstrąga łososiowego na poduszce ze szpinaka z frytkami



Deser (jeden do wyboru) – 150 g:

- Lody własnego wyrobu na śmietanie kokosowej z owocami (vege)
- Szarlotka na ciepło
- Serniki ukraińskie smażone ze śmietaną i dżemem



Pakiet napoi do posiłków w bufecie:

- woda z cytryną/z miętą, kawa, herbata, sok – cena 25,00 zł brutto/osoba

RESTAURACJA

**POLAND
100
2021
BEST
RESTAURANTS**

ul. Kaperska 77,
84-120 Chałupy

tel.: +48 (58) 57-22-777
email: recepcja@hotel77.pl

www.hotel77.pl



HOTEL.77

Wyjątkowe i kameralne miejsce...


MENU

MENU SERWOWANE – OBIAD IV – DANIOWY


CENA 175,00 ZŁ BRUTTO/OSOBA

MINIMALNA LICZBA – 10 OSÓB


Przystawka (jedna do wyboru) – 100 g:

- Tatar ze śledzia, świeży ogórek, cebula, jajko, żytne grzanki
- Sałatka z pieczonych warzyw z orzeszkami pinii, rukola i grzanki (vege) 
- Gruszka opiekana z serem lazur, sos wiśniowy


Zupa (jedna do wyboru) – 250 g:

- Zupa rybna pomidorowa, mieszane ryby, imbir
- Zupa krem z pomarańczowych warzyw z imbirem i majerankiem (vege) 
- Solanka (zupa pomidorowa z ogórkiem kiszonym, wędzonym mięsem z oliwkami)

Danie Główne (jedno do wyboru) – 150 g/200 g/200 g:

- Stek ze schabu, warzywa grillowane, sos BBQ, puree ziemniaczane
- Batat faszerowany grzybami z lasu, fasolka szparagowa, ser halloumi, dziki ryż (vege) 
- Cordon bleu z indyka z puree marchewkowym, dwa rodzaje kapusty smażonej

Deser (jeden do wyboru) – 150 g:

- Domowe ciasto czekoladowe polane słonym karmelem własnego wyrobu 
- Pudding chia w kokosowym mleku z musem truskawkowym (vege)
- Trzy rodzaje ptasiego mleczka

Pakiet napoi do posiłków w bufecie:

- woda z cytryną/z miętą, kawa, herbata, sok – cena 25,00 zł brutto/osoba



RESTAURACJA

POLAND
100
2021 BEST
RESTAURANTS

ul. Kaperska 77,
84-120 Chałupy

tel.: +48 (58) 57-22-777
email: recepca@hotel77.pl

www.hotel77.pl




MENU SERWOWANE – OBIAD IV – DANIOWY


CENA 195,00 ZŁ BRUTTO/OSOBA

MINIMALNA LICZBA – 10 OSÓB


Przystawka (jedna do wyboru) – 100 g:

- Carpaccio z tuńczyka z parmezanem, rukolą w zielonej oliwie
- Tatar wołowy z jajkiem, ogórkiem kiszonym, czerwoną cebulą oraz kaparami
- Carpaccio z buraka z serem tofu, rukolą oraz oliwą truflową (vege) 

Zupa (jedna do wyboru) – 250 g:

- Zupa chowder / śmietankowa z owocami morza oraz z warzywami 
- Krem z pomidorów, wędzonej papryki z grzybami, zielona oliwa, sezam (vege)
- Zupa węgierska z papryką, pomidorami, szynką oraz z kiełbasą myśliwską

Danie Główne (jedno do wyboru) – 150 g/200 g/200 g:

- Stek z selera, sos wędzona gruszka, puree z bakłażana, smażone szparagi (vege) 
- Stek z łososia, ziemniaki Au Gratin z grzybami, ratatuj, sos tatarski
- Rozbef z polędwicy wołowej faszerowany wiśniami, sos imbirowy, puree ziemniaczane z parmezanem

Deser (jeden do wyboru) – 150 g:

- Pavlova z owocami i kremem

Pakiet napoi do posiłków w bufecie:

- woda z cytryną/z miętą, kawa, herbata, sok – cena 25,00 zł brutto/osoba

