

VICTORIA



Hotel & Restauracja

Propozycje menu dla przyjęć okolicznościowych

Zestaw 1 – 120 zł od osoby

Zupa

Danie obiadowe

Danie kolacyjne

Zimna płyta

Serwis kawowy

(kawa, herbata, soki Toma 100%, napoje 0.5l Fanta, 7-Up, Pepsi, woda gazowana i niegazowana – bez limitu podczas trwania imprezy)

Zestaw 2 – 130 zł od osoby

Zupa

Danie obiadowe

Deser

Danie kolacyjne

Zimna płyta

Serwis kawowy

(kawa, herbata, soki Toma 100%, napoje 0.5l Fanta, 7-Up, Pepsi, woda gazowana i niegazowana – bez limitu podczas trwania imprezy)

Zestaw 3 – 150 zł od osoby

Zupa

Danie obiadowe

I Danie kolacyjne

II Danie kolacyjne

Zimna płyta

Serwis kawowy

(kawa, herbata, soki Toma 100%, napoje 0.5l Fanta, 7-Up, Pepsi, woda gazowana i niegazowana – bez limitu podczas trwania imprezy)

Hotel & Restauracja "Victoria"

ul. Mickiewicza 18, 32 -300 Olkusz, tel. 32/754 41 31, 32/645 55 00

www.victoria.olkusz.pl e-mail: recepca@victoria.olkusz.pl

Przystawka – za dodatkową opłatą 15zł od osoby

-boczek po kalifornijsku

- tortilla z kurczakiem
- różyczki z łososia z serkiem chrzanowym i szpinakiem (**doплата 5zł od osoby**)
- schab nadziewany śliwką kalifornijską w sosie chrzanowym

Menu do skomponowania wedle własnego uznania

Zupy:

- domowy rosół z makaronem
- barszcz czerwony z uszkami
- krem brokułowy z grzankami
- krem z pomidorów z prażonymi płatkami migdałów
- zupa porowa na wędzonym boczku

Dania obiadowe:

- de'volaille (masło, ser, pietruszka zielona)
- schab po cygańsku (ser, cebula, papryka, panierowany w ziołach prowansalskich)
- schab rolowany w boczku z farszem cebulowo-grzybowym
- cordon blue (ser, szynka)
- tradycyjna rolada wołowa (cebula, ogórek kiszony, boczek)
- karczek duszony w warzywach
- pieczeń z indyka
- polędwiczki wieprzowe
- filet z kaczki z żurawiną duszony w jabłkach (**doплата 7zł od osoby**)
- rolada drobiowa w migdałach (ser, piecarka, papryka, cebula) (**doплата 7zł od osoby**)
- grillowany łosoś otulony masłem pomidorowym (**doплата 10zł od osoby**)
- sandacz panierowany (**doплата 7zł od osoby**)

Sosy do mięs: z zielonego pieprzu, myśliwski, koperkowy, maślano-cytrynowy, pieczarkowy, musztardowy, paprykowy, ciemny (staropolski), serowy, kurkowy

Desery:

- lody na sałatce owocowej w wafelku z bitą śmietaną i polewą
- brzoskwiniowa fantazja
- mus bananowy z wiśniami
- gruszka na ciepło z gałką lodów w syropie klonowym posypana prażonymi migdałami
- sernik wiedeński w polewie czekoladowej z wiśnią

Dania kolacyjne:

- krokiet z mięsem i kapustą, barszczyk czerwony solo
- wołowina po burgundzku
- frykas drobiowy z warzywami
- krokiet neapolitański (ser, szynka, pieczarki)
- żurek staropolski
- flaki wołowe
- bogracz
- strogonow

Surówki:

- czerwona kapusta
- pieczone buraczki
- surówka z pora
- kapusta kiszona zasmażana z boczkiem
- mizeria
- colesław
- surówka z marchewki
- kiełki selera z jabłkiem lub ananasem

Dodatki:

- ziemniaczki z masłem i koperkiem
- kluski śląskie
- kopytka dekorowane boczkiem
- gnocchi ze szpinakiem
- ziemniaki opiekane po francusku z tymiankiem
- risotto warzywne

Zimna płyta:

- mięsa pieczone i wędliny, swojski pasztet, rolowany boczek nadziewany farszem warzywno-ziołowym
- sałatki:** jarzynowa, tuńczykowa, tortelini, brokułowa, grecka, meksykańska, gyros, ryżowa
- śledzie:** ryba po grecku, salsa paprykowa, w oleju, po krakowsku, w jabłkach, rolmopsiki po wiejsku
- galarety:** drobiowa, schab, ozorek, szparagi, wieprzowo-wołowa, rybna
- jajka:** w sosie tatarskim, w sosie krewetkowym lub łososiowo-kawiorowym

pieczywo
świeże warzywa

Istnieje możliwość podania zimnej płyty w formie bufetu szwedzkiego.

Dodatkowo płatne:

Obiad wieloporcyjowy- cała porcja mięsa 12zł od osoby
Paczki z ciastem 18zł od osoby
Tort 7zł od osoby
Owoce 7zł od osoby
Deska serów do 50 osób 150zł
Ciasto 7zł od osoby

Cennik dla dzieci 3-10 lat 50% ceny
Dzieci do lat 3 bezpłatnie
Czas trwania imprezy – od 8 do 10 godzin w zależności od wyboru pakietu