



Oferta Przyjęcia Okolicznościowego Hotelu Stara Gorzelnia w Licheniu Starym

Mamy przyjemność przedstawić Państwu ofertę przyjęć okolicznościowych. Propozycja idealnie sprawdzi się na urodziny, chrzest, rocznicę, 18-stkę i wszelkie inne spotkania rodzinne. Obiekt dysponuje trzema salami: salą bankietową, mieszczącą do 80 osób, salą restauracyjną oraz zabytkowym, klimatycznym pubem. Nasz doświadczony zespół kucharzy, kelnerów i doradców dołoży wszelkich starań przy realizacji Państwa życzeń, a lokalizacja nad brzegiem Jeziora Licheńskiego doda uroku uroczystości.

Proponowane zestawy menu mogą ulec zmianie według indywidualnych życzeń, jesteśmy otwarci na niestandardowe pomysły.

Zachęcamy do kontaktu

tel. 63 2707 382

email: marketing@staragorzelnia.pl

Manager Hotelu

W cenie menu:

- ❖ Brak opłaty korkowej za wstawienie własnego alkoholu
- ❖ Obsługa kelnerska
- ❖ Dekoracja (bankietówki- serwetki bawełniane, białe obrusy, atlas ecru przez środek stołu, świeczniki pojedyncze, wazoniki z kwiatami)
- ❖ Herbata czarna i herbaty smakowe (nielimitowane)
- ❖ Kawa parzona, kawa rozpuszczalna (nielimitowane)
- ❖ Woda z cytryną i miętą (nielimitowane)
- ❖ Zniżki cenowe za menu (dzieci do lat 3 – bezpłatnie, dzieci 4-7 lat – 50 %, DJ / fotograf – 50 % uzgodnionej ceny)

Dodatkowo proponujemy: (ceny ustalane indywidualnie)

- ❖ Udziec wieprzowy z kaszą i sosami
- ❖ Indyk faszerowany z risotto i sosem
- ❖ Bufet staropolski – (szynka, kiełbasa myśliwska, kiełbasa wiejska, kabanosy, kaszanka, salceson, pasztetowa + smalec, ogórki, pieczywo)
- ❖ Bufet z rybami wędzonymi
- ❖ Deski Sushi
- ❖ Zimne napoje i alkohole w atrakcyjnych cenach
- ❖ Noclegi dla gości z rabatem

****Opłata za obsługę 350 zł – przy przyjęciach do 20 osób dorosłych***

MENU – 100 zł / osoba - przyjęcie do 3 godz.

ZUPA (1 do wyboru)

Rosół z makaronem / Krem kurkowy z serem lazur

DANIE GŁÓWNE 2 porcje na osobę (3 rodzaje do wyboru)

Tradycyjny schabowy

Roladka mielona otulona boczkiem

Pieczeń z karkówki z sosem myśliwskim

Policzki wieprzowe w sosie własnym

Roladka drobiowa ze szpinakiem w białym sosie z suszonymi pomidorami

Filet drobiowy z warzywami lub pieczarkami zapieczony serem

De volaille z masłem koperkowym / Udko faszerowane

Filet z pstrąga w migdałach

DODATKI (3 do wyboru)

Ziemniaki z koperkiem

Kluski śląskie lub frytki

Zestaw surówek / bukiet warzyw gotowanych / warzywa grillowane

DESER (1 do wyboru)

Deser lodowy / Szarlotka na ciepło lub sernik domowy

Kawa, herbata (**nielimitowane**) Woda z cytryną i listkiem mięty (**nielimitowane**)

MENU – 160 zł / osoba – przyjęcie do 8 godz.

ZUPA (1 do wyboru)

Rosół z makaronem / Krem pomidorowy z bazylią / Krem z kurek z lazurem

DANIE GŁÓWNE 3 porcje na osobę (do 5 rodzajów do wyboru)

Tradycyjny schabowy / Schab z posypką i sosem czosnkowym

Rumsztyk z cebulą

Pieczeń z karkówki z sosem myśliwskim

Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym

Polędwiczka peklowana z sosem z pieprzem

Policzki wieprzowe w sosie własnym

Żeberko w miodzie i musztardzie

Filet drobiowy z warzywami lub pieczarkami zapieczony serem

Kotlet De volaille / Roladka drobiowa panierowana z serkiem ziołowym

Kurczak z trzema serami / Kurczak w stylu włoskim

Łódeczki drobiowe z warzywami

Udko faszerowane/ Stek z udek z warzywami

Potrąwka z kurczaka z ryżem, białym sosem i marchewką

Łosoś w cieście francuskim/ Dorsz z kruszoną / Filet z pstrąga w migdałach

DODATKI (4 do wyboru)

Ziemniaki z koperkiem / Kopytka

Kluski śląskie / Frytki

Zestaw surówek / Bukiet warzyw gotowanych

Mix sałat z winegretem i słonecznikiem

CIASTO 200g na osobę

OWOCE 200g na osobę

Kawa, herbata, woda z cytryną i listkiem mięty (**nielimitowane**)

Sok jabłkowy, pomarańczowy 0,5l/os.

ZIMNE PRZEKĄSKI (do 6 rodzajów do wyboru)

Półmisek zakąsek (terrina drobiowa, śliwka w boczku, szparaga w szynce z serkiem, koreczki, przekąski z ciasta francuskiego)

Terrina z kurczaka w otulinie z marchewki / w liściu nori

Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym

Pasztet domowy z sosem cumberland

Duet śledziowy / Śledź pod pierzynką

Rolada szpinakowa z twarożkiem i wędzonym łososiem

Zimne nóżki drobiowo – wieprzowe

Mix ryb w galarecie

Ryba po grecku

Tortilla z kurczakiem i warzywami

Sałatka krabowa / Sałatka z selera naciowego

Sałatka gyros / Sałatka ceszar / Sałatka hawajska

Sałatka z granatem / Sałatka grecka / Sałatka z Tortellini / Sałatka z gruszką i serem lazur

Sałatka finezja / Sałatka jarzynowa

DODATKI: Pieczywo mieszane, masło

DRUGIE DANIE CIEPŁE Zupa - 1 do wyboru

Flaczki wołowe klasyczne z pieczywem / Żurek / Barszcz czerwony z pasztecikiem / Zupa gulaszowa

MENU – 190 zł / osoba – przyjęcie do 8 godz.

ZUPA (1 do wyboru) Rosół z makaronem / Krem pomidorowy z bazylią / Krem z kurek z lazurem

DANIE GŁÓWNE – 3,5 porcji / osobę (do 6 rodzajów do wyboru)

Tradycyjny schabowy / Schab z posypką i sosem czosnkowym

Polędwiczka wieprzowa pod kapeluszem serowym

Polędwica Wellington (polędwiczka wieprzowa w całości w cieście)

Rumsztyk z cebulą / Pieczeń z karkówki w sosie myśliwskim

Policzki wieprzowe w sosie własnym / Roladki wołowe w sosie pieczeniowym

Udko kaczki pieczone tradycyjnie

Kaczka faszerowana w całości – 1 sztuka ok. 12 por. – 1/2 kaczki na 1 półmisek

Roladki drobiowe ze szpinakiem w białym sosie z suszonymi pomidorami

Filet drobiowy z warzywami lub pieczarkami zapiekany serem

Kotlet De volaille / Łódyczki drobiowe z warzywami

Kurczak z trzema serami / Kurczak w stylu włoskim

Udko faszerowane / Steki z udek z warzywami

Potrąwka z kurczaka z ryżem, białym sosem i marchewką

Filet drobiowy w cieście francuskim

Filet z pstrąg w płatkach migdałowych/ Dorsz z kruszonką / Łosoś w ziołach

DODATKI (5 do wyboru)

Ziemniaki z koperkiem / Kopytka

Kluski śląskie / Frytki

Warzywa grillowane

Zestaw surówek / Bukiet warzyw gotowanych

Mix sałat z winegretem i słonecznikiem

CIASTO 250g/os.

OWOCE 250g/os.

Kawa, herbata, woda z cytryną i listkiem mięty (nielimitowane)

Sok jabłkowy, pomarańczowy 0,5l/os.

ZIMNE PRZEKĄSKI (do 7 rodzajów do wyboru)

Półmisek zakąsek (terrina drobiowa, śliwka w boczku, koreczki, szparaga w szynce z serkiem, przekąski z ciasta francuskiego)

Terrina z kurczaka w otulinie z marchewki / w liściu nori

Pasztet domowy z sosem cumberland

Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym

Duet śledziowy / Śledź pod pierzynką

Rolada szpinakowa z serkiem i łososiem wędzonym

Mix ryb w galarecie / Ryba po grecku

Zimne nóżki drobiowo – wieprzowe

Talerz serów z dodatkami

Tortilla z kurczakiem i warzywami

Krewetki królewskie w boczku z dipem

Sałatka gyros / Sałatka cesar / Sałatka finezja

Sałatka jarzynowa / Sałatka krabowa

Sałatka z granatem / Sałatka z Tortellini / Sałatka z gruszką i serem lazur

DODATKI: Pieczywo, masło

DRUGIE DANIE CIEPŁE (1 zupa do wyboru)

Flaczki z pieczywem / Żurek / Barszcz czerwony z pasztecikiem / Zupa gulaszowa

Danie mięsne 1,5 por. / os. – 2 rodzaje do wyboru

Golonka na kapuście zasmażanej / Szynka pieczona na pęczotko z sosem grzybowym / Schab z boczkiem

pieczony na kapuście kiszzonej / Skrzydełka KFC z sosem ostro – słodkim / Pierogi z serem i ziemniakami /

Kartacze z mięsem / Dramstiki – pałeczki drobiowe na warzywach / Gołąbki tradycyjne z sosem

pomidorowym