



# *Imprezy Okolicznościowe w Hotelu Senator*

*Specjalnie dla Państwa przygotowaliśmy 5 opcji menu:*

*Propozycje menu nr 1, 2 i 3 - obiad na półmiskach + kolacja*

*Propozycja menu nr 4 - obiad serwowany na półmiskach*

*Propozycja menu nr 5 - obiad serwowany indywidualnie (3 dania)*

*Poniższe przykłady menu mogą ulec dowolnej modyfikacji i zostać indywidualnie wycenione według życzeń zamawiającego.*

*Propozycja menu nr 1 - 110 99 PLN/osoba !*

*Zupa (jedna dla całej grupy)*

Rosół królewski z makaronem (waza)  
lub  
Krem pomidorowy z marynowaną mozzarellą (bulionówka)

*Dania główne na półmiskach (2 porcje na osobę)*

Tradycyjny kotlet schabowy z pieczarkami  
Klasyczny Devolay z pietruszką i masłem  
Pieczona karkówka

Sos pieczeniowy

*Dodatki skrobiowe*

Ziemniaki gotowane z koperkiem  
Ziemniaki opiekane w ziołach  
Pyzy  
Frytki

*Dodatki warzywne*

Mix sałat z ziołowym Winegretem  
Bukiet surówek  
(buraczki, marchewka, biała kapustka)

*Deser*

Opcjonalnie deser lub ciasto we własnym zakresie

*Zakąski zimne (2 porcje na osobę)*

Galantyna drobiowa  
Schab ze śliwką  
Połudwiczka z morelą  
Galacik drobiowy  
Sałatka grecka  
Pieczywo i masło

*Na ciepło*

Barszcz z pasztecikiem mięsnym

Woda niegazowana z miętą i cytryną (0,3l /osoba), kawa , herbata (1 na osobę)

*Propozycja menu nr 2 - 120 108 PLN/osoba!*

*Zupa (jedna dla całej grupy)*

Rosół królewski z makaronem (waza)  
lub  
Krem pomidorowy z marynowaną mozzarellą (bulionówka)

*Dania główne na półmiskach (2,5 porcji na osobę)*

Tradycyjny kotlet schabowy z pieczarkami  
Klasyczny Devolay z pietruszką i masłem  
Pieczona karkówka  
Zraz wieprzowy

*Sosy*

Sos pieczeniowy, Sos czosnkowy

*Dodatki skrobiowe*

Ziemniaki gotowane z koperkiem  
Ziemniaki opiekane w ziołach  
Pyzy  
Kopytka  
Frytki

*Dodatki warzywne*

Mix sałat z ziołowym Winegretem  
Kapusta modra na ciepło  
Bukiet surówek  
(buraczki, marchewka, biała kapustka)

*Deser*

Opcjonalnie deser lub ciasto we własnym zakresie

*Zakąski zimne (2,5 porcji na osobę)*

Galantyna drobiowa  
Schab ze śliwką  
Połędwiczka z morelą  
Galacik drobiowy  
Sałatka grecka  
Śledzik w oleju z jabłuszkiem  
Pieczywo i maselko

*Na ciepło (jedno dla całej grupy)*

Barszcz z pasztecikiem mięsnym

Woda niegazowana z miętą i cytryną (0,3l /osoba), kawa , herbata (1 na osobę)

## Propozycja menu nr 3 - 130 113 PLN/osoba!

### Zupa (jedna dla całej grupy)

Rosół królewski z makaronem (waza)  
lub  
Krem pomidorowy z marynowaną mozzarellą (bulionówka)

### Dania główne na półmiskach (3 porcje na osobę)

Tradycyjny kotlet schabowy z pieczarkami  
Klasyczny Devolay z pietruszką i masłem  
Pieczona karkówka  
Zraz wieprzowy  
Roladka drobiowa ze szpinakiem i suszonym pomidorem

### Sosy

Sos pieczeniowy, Sos czosnkowy

### Dodatki skrobiowe

Ziemniaki gotowane z koperkiem  
Ziemniaki opiekane w ziołach  
Pyzy  
Kopytka  
Frytki

### Dodatki warzywne

Brokuł i kalafior polane masłem z bułką tartą  
Mix sałat z ziołowym Winegretem  
Kapusta modra na ciepło  
Bukiet surówek  
(buraczki, marchewka, biała kapustka)

### Deser

Opcjonalnie deser lub ciasto we własnym zakresie

### Zakąski zimne (3 porcje na osobę)

Galantyna drobiowa  
Schab ze śliwką  
Polędwiczka z morelą  
Ryba po grecku  
Śledzik w oleju z jabłuszkiem  
Sałatka Cesar z kurczakiem  
Sałatka grecka  
Pieczywo i masło

### Na ciepło (jedno dla całej grupy)

Zupa Gulaszowa **lub** Barszcz z pasztecikiem mięsnym

Woda niegazowana z miętą i cytryną (0,3l /osoba), kawa , herbata (1 na osobę)

### Propozycja menu nr 4

2 porcji/ osoba - 80 72 PLN/osoba!

2,5 porcji/ osoba - 85 76 PLN/osoba!

3 porcje/ osoba - 90 81 PLN/osoba!

### Zupa (jedna dla całej grupy)

Rosół królewski z makaronem (waza)  
lub  
Krem pomidorowy z marynowaną mozzarellą (bulionówka)

### Dania główne na półmiskach

Tradycyjny kotlet schabowy z pieczarkami  
Klasyczny Devolay z pietruszką i maselkiem  
Pieczona karkówka  
Zraz wieprzowy  
Roladka drobiowa ze szpinakiem i suszonym pomidorem

### Sosy

Sos pieczeniowy  
Sos czosnkowy

### Dodatki skrobiowe

Ziemniaki gotowane z koperkiem  
Ziemniaki opiekane w ziołach  
Pyzy  
Kopytka  
Frytki

### Dodatki warzywne

Brokuł i kalafior polane maselkiem z bułką tartą  
Mix sałat z ziołowym Vinegrette  
Bukiet surówek  
(buraczki, marchewka, biała kapustka)

### Deser

**Opcjonalnie deser lub ciasto we własnym zakresie**

Woda niegazowana z miętą i cytryną (0,3l /osoba), kawa , herbata (1 na osobę)

*Propozycja menu nr 5*

*Obiad serwowany - 79 70 PLN/osoba!*

*Zupa (jedna dla całej grupy)*

Rosół królewski z makaronem (waza)  
lub  
Krem pomidorowy z marynowaną mozarellą (bulionówka)

*Danie główne*

Roladka drobiowa ze szpinakiem i suszonym pomidorem,  
ziemniaczki puree, mix sałat z ziołowym Vinegrette

*Deser*

Strudel jabłkowy z sosem waniliowym oraz gałką lodu  
lub  
Czekoladowe brownie z porzeczkowym coulis oraz gałką lodu

Woda niegazowana z miętą i cytryną (0,3l /osoba), kawa , herbata (1 na osobę)

**Dzieci 4-8 lat - 50% ceny (liczone 50% porcji)**

## *Dodatkowo specjalnie dla Państwa proponujemy:*

### *Dodatki do obiadu*

*Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną – 15zł/osoba*

### *Dodatki do obiadu*

*Siekany tatar wołowy – 24zł/porcja mięsa 60g*

*Sałatka makaronowa z kurczakiem – 17zł/porcja 150g*

*Sałatka Cesar z kurczakiem – 17zł/porcja 150g*

*Patera świeżych owoców filetowanych - 35zł/porcja 500g*

### *Na ciepło*

*Szaszłyk drobiowy z warzywami – 15zł/szaszłyk 150g*

*Szaszłyk wieprzowy z boczkiem i cebulką – 16zł/szaszłyk 150g*

### *Na ciepło po północy*

*Pieczony udziec wieprzowy podany z kaszą i kapustą kiszoną, zasmażaną, chrzanem - 1500zł (jeden udziec przypada na ok 50, + 150zł każde kolejne 10 osób)*

## ***Usługi płatne dodatkowo:***

- *Możliwość zamówienia ciasta lub tortu – według wcześniejszych ustaleń.*
- *Napoje bezalkoholowe:*
  - *Soki owocowe (pomarańcz, jabłko, porzeczka) – 12zł/dzbanek 1l*
  - *Woda mineralna niegazowana/gazowana Cisowianka – 9zł/0,7l*
  - *Woda mineralna niegazowana/gazowana Cisowianka – 5zł/0,33l*
  - *Coca-Cola, Fanta, Sprite – 10zł/butelka 1l*
  - *Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonik – 4zł/butelka 0.2l*
  
  - *Kawa / Herbata – 4zł*
- *Napoje alkoholowe:*
  - *Wódka Wyborowa – 50zł / 0.5l*
  - *Wódka Finlandia – 60zł / 0.5l*
  - *Wino białe/czerwone – 40zł / 0.7l*
  - *Piwo lane Żywiec – 7zł / 0.5l*
  - *Lampka wina musującego – 10zł/ 150ml*
  - *Lamka wina – 13zł / 187ml*

*Istnieje możliwość dostarczenia własnych alkoholi. Cena korkowego to 5zł za każdą otwartą butelkę alkoholu.*

*Każda kolejna godzina po 1.00 – 100zł – max godzina 4.00*

### **Szczegółowe informacje i rezerwacja**

***Hotel Senator***

***Ul. Senatorska 1***

***64-360 Zbąszyń***

***Tel.+48 68 38 67 550***

***(+48) 605 630 558***