

Informujemy, że istnieje możliwość ustalenia menu dostosowanego do Państwa indywidualnych potrzeb i możliwości finansowych

**HOTEL CAMELOT UL. NIZINNA 2, SZCZAWNO ZDRÓJ
PROPOZYCJA MENU – PRZYJĘCIE WESELNE**

Powitanie chlebem i solą

Wino musujące – Toast

Obiad:

Rosół z makaronem lub zupa grzybowa z kluseczkami francuskimi

Danie główne serwowane na półmiskach:

Schab faszerowany grzybami

Rolada wieprzowa w sosie pieczeniowym

Zawijaniec drobiowy ze szpinakiem i serem feta na lustrze sosu bazyliowego

Ziemniaki z wody

Ziemniaki zapiekane lub frytki

Kluski śląskie

Zestaw surówek

Zimna płyta:

Deski wędlin, pieczonych mięs:

(karczek, schab ze śliwką, rolada drobiowa, boczek)

Sery żółte i pleśniowe

Paszтет staropolski

Śledź w oleju

Śledź w sosie remoulade

Schab faszerowany chrzanem

Pierś z kurczaka z brzoskwinia

Jajko garnierowane na sałatce jarzynowej

Galaretką wieprzowa

Kolorowe faszerowane roladki drobiowe

Galantyna z kurczaka

Sałatka grecka

Sałatka polo z kurczakiem

Sałatka nicejska z tuńczykiem

Rostbef szpikowany na sałatce żydowskiej

Ozorek w galarecie

Szparagi zawijane w szynce

Ryba po grecku

Pieczyno

Kawa, herbata bez ograniczeń

Kawa z ekspresu dopłata 4 zł/ os

Wódka biała 40 ml /os

Sok owocowy, woda mineralna 200 ml /os.

Dania nocne:

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Strogonof

Płonące udźce wieprzowe podawane z zasmażanymi ziemniakami i z kapustą z leśnymi grzybami

RAZEM: od 189 zł od osoby

Sale klimatyzowane

Tatar wołowy 17 zł porcja, tatar z łososia 17 zł porcja (płatne dodatkowo)

Tort i ciasta we własnym zakresie

Napoje i alkohol we własnym zakresie

Bufet Wiejskich Przymaków od 10 zł do 39 zł od osoby (w zależności od asortymentu):

smalec, ogórki kiszane, pomidory, pasztet, kaszanka, kielbasy wiejskie, salceson, zasmażane pierogi: ruskie, z kapustą i grzybami, kapustą i mięsem, z mięsem, szpinakowo serowe, podsmażane ziemniaki z boczkiem i cebulką, kapusta z grzybami, bigos, gołąbki, żeberka, golonka, pulpety drobiowe, gulasz staropolski, szaszłyki, chleb wiejski

Bufet rybny 33 zł od osoby:

faszerowany łosoś, sandacz, pstrąg, jesiotr, szczupak (2 do wyboru), tymbaliki rybne, rolada rybna, galantyna rybna, wędzony łosoś, tatar z łososia, sałatka z krewetkami

Bufet deserowy 25 zł od osoby:

1. Ciasta pieczone 3 rodzaje,
2. Wariacje deserowe: mus brzoskwiniowy, malinowy, gruszkowy, ananasowy, karmelowy, czekoladowy, jabłka z cynamonem i kruszonką, deser tiramisu, deser migdałowo-karmelowy, panna cotta, creme brulee, sałatka owocowa (5 do wyboru)

Soki owocowe, woda mineralna bez ograniczeń 8 zł/ os.

POPRAWINY

Obiad 45 zł od osoby:

Żurek staropolski z jajkiem

Zawijas wieprzowy faszerowany boczkiem, cebulą i ogórkiem kiszonym

Kapusta zasmażana

Ziemniaki

Kawa, herbata bez ograniczeń – 6 zł od osoby

Kawa z ekspresu – dopłata 4 zł

Soki owocowe, woda bez ograniczeń – 8 zł od osoby

Nocleg dla Pary Młodej – gratis (w dniu wesela)

Nocleg dla Gości weselnych - 90 zł od osoby (pokój 2-osobowy, Hotel*** Camelot)

80 zł od osoby (pokój 2-osobowy, Bukowy Dworek)

80 zł od osoby (pokój 3-osobowy, Hotel*** Camelot)

70 zł od osoby (pokój 3-osobowy, Bukowy Dworek)

70 zł od osoby (pokój 4-osobowy, Hotel*** Camelot)

Cena gwarantowana przy płatności gotówką

W cenę wliczone jest śniadanie w formie bufetu szwedzkiego.

Przyjęcia weselne w:

- Od poniedziałku do piątku (nie dotyczy dni wolnych od pracy i dni świątecznych oraz długich weekendów) -10%rabatu
(przy minimalnej wartości zamówienia 10.000zł)

***Informujemy, że istnieje możliwość ustalenia menu
dostosowanego do Państwa indywidualnych potrzeb i możliwości finansowych.***

Zapraszamy Serdecznie

Szymon Wróblewski

Tel. 698 630 562