

PAŁAC ŁOMNICA
SCHLOSS
LOMNITZ



HOTEL
RESTAURACJA

Oferta dla grup w restauracji Pałacu Łomnica na rok 2018

Nasza przytulna restauracja w Pałacu Łomnica posiada dwie stylowo wyposażone sale z 45 miejscami. Na tarasach parkowych oferujemy Państwu 50 – 70 miejsc. Dla uroczystości lub większych grup oferujemy Państwu naszą Salę Barokową lub nasz Salon Różowy na pierwszym piętrze. Oba pomieszczenia są połączone szerokimi drzwiami dwuskrzydłowymi. Daje to możliwość organizacji uroczystości w zabytkowym klimacie dla grup do 65 osób.

Słodki poczęstunek z pięknym, dużym kawałkiem ciasta makowego lub owocowego z blachy (do wyboru) oraz kawa i herbata bez ograniczeń

Cena: 24 zł/os.

Menu I

- Rosół z warzywami i pianką z jajka
- Klopsy królewskie z mięsa mielonego z sosem śmietanowym słodko – kwaśnym, jajkiem i kaparami, ryż i sałatka
- Domowy strudel jabłkowy z sosem waniliowym

Cena: 56 zł/os.

Menu II

- Delikatna zupa jarzynowa
- Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem z lekkim sosem śmietanowo – pomarańczowym, ryż i bukiet sałat
- Deser lodowy a la saison

Cena: 61 zł/os.

Menu III

- Żurek
- Pieczeń wieprzowa z kapustą kiszoną lub modrą (wg zamów. grupowego) i śląskimi kluskami
- Mus owocowy z truskawek i owoców leśnych z gałką lodów waniliowych

Cena: 63 zł/os.

Menu IV

- Zupa pomidorowa z makaronem
- Pieczeń wieprzowa z szynki w sosie piwnym, kapusta kiszona i kluski śląskie
- Domowy strudel serowy

Cena: 63 zł/os.

Menu V

- Pierogi ze szpinakiem i serem, posypane płatkami migdałowymi
- Pierś z kurczaka z sosem paprykowo – ziołowym, marchewka i ryż
- Mus owocowy z truskawek i owoców leśnych z sosem waniliowym

Cena: 63 zł/os.

Menu VI

- Rosół z dzika z klopsikami z mięsa mielonego
 - Medalion z polędwicy wieprzowej duszony z sosem winno – śmietanowym, fasolka i pieczone ziemniaczki
 - Krem waniliowo – jogurtowy z owocami leśnymi w alkoholu
- Cena: 70 zł/os.

Menu VII

- Zupa krem brokułowo – kartoflana
 - Rolada z piersi indyka faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami, purée, groszek cukrowy ze wstążkami karotki
 - Mus z białej czekolady z ovcami sezonowymi
- Cena: 70 zł/os.

Menu VIII

- Zupa serowa z delikatnymi warzywami
 - Gulasz z dzika z czerwoną kapustą, smażone kopytka z makiem
 - Domowy strudel jabłkowy z gałką lodów waniliowych
- Cena: 72 zł/os.

Menu IX

- Krem marchewkowo – imbirowy z grzanką ziołową
 - Smażony sandacz z sosem ogórkowo – śmietanowym, purée ziemniaczano – koperkowe, sałata z winegretem
 - Beza z sosem jogurtowo – cytrynowym i sezonowymi owocami
- Cena: 73 zł/os.

Menu X

- Zupa grzybowa z kluseczkami
 - Pieczeń z dzika z delikatnym sosem z czerwonego wina, zasmażane kopytka z makiem oraz gruszka z żelem porzeczkowym
 - Karmelizowane plasterki jabłka na sosie karmelowym z zieleń angielskim podane z gałką lodów waniliowych (w zimie) lub lody jogurtowe z sosem cynamonowym i świeżymi owocami (latem)
- Cena: 82 zł/os.