



RESTAURACJA PAŁACOWA MENU DLA GRUP 2021

SŁODKI POCZĘSTUNEK

z dwoma kawałkami ciasta:
makowego i owocowego z blachy
oraz kawa lub herbata bez ograniczeń

29 zł/os.

MENU PODSTAWOWE – OFERTA SPECJALNA

Prosimy o wybór jednego zestawu dla grupy

Zupy:

Rosół z jelenia ze wstążkami z naleśnika i ziołami,
consome z borowików z pianką jajeczną, z nutką tymianku
Krem pomidorowy z mozzarellą

Dania główne:

Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i serem z lekkim sosem
śmietanowo-pomarańczowym, ryż i sałatka z owocową nutą
Smażona polędwiczka wieprzowa z sosem winno-śmietanowym,
pieczone ziemniaki, fasolka szparagowa
Sezonowa potrawa wegetariańska

69 zł/os.

M E N U I

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

73 zł/os.

M E N U II

Barszcz czerwony czysty z pasztecikiem z pieczarkami i jajkiem
Sznycel wieprzowy z sosem paprykowym i pieczonymi ziemniakami,
brokuły z masłem i pietruszką
Mus owocowy z truskawek i owoców leśnych z sosem waniliowym

88 zł/os.

KUCHNIA DWORSKA

M E N U III

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

74 zł/os.

M E N U IV

Zupa krem z zielonego groszku z płatkami migdałów
Pierś z kaczki z sosem porzeczkowo-balsamicznym,
ziemniaki księżnej, sałatka z buraczków
kapusta kiszona i kluski łomnickie
Domowy strudel serowy z musem owocowym

114 zł/os.

M E N U V

Rosół z dzika ze wstążkami z naleśnika i ziołami
Medalion z polędwicy wieprzowej duszony
z sosem winno-śmietanowym, fasolka i pieczone ziemniaczki
Krem waniliowo-jogurtowy z owocami leśnymi w alkoholu

89 zł/os.

MENU VI

Krem marchewkowo–imbirowy z grzanką ziołową
Pstrąg smażony z sosem cytrynowo-maślanym,
purée ziemniaczano–koperkowe, sałata z winegretem
Beza z sosem jogurtowo–cytrynowym i sezonowymi owocami

89 zł/os.

MENU VII

Zupa grzybowa z kluseczkami
Pieczeń z dzika z delikatnym sosem z czerwonego wina,
zasmażane kluski łomnickie, gruszka z żelem porzeczkowym
Lody jogurtowe z sosem cynamonowym i świeżymi owocami

96 zł/os.

KUCHNIA ŚLĄSKA

MENU VIII

Delikatna zupa jarzynowa
Pieczeń wieprzowa z kapustą kiszoną lub modrą (wg. zamówienia grupowego)
i śląskimi kluskami
Mus owocowy z truskawek i owoców leśnych
z gałką lodów waniliowych

82 zł/os.

**Przy grupach od 20 os. oferujemy posiłek dla 2 os. gratis*

Serdecznie zapraszamy!

Rezerwacja:
hotel@palac-lomnica.pl
tel: 75 71 30 460