



RESTAURACJA PAŁACOWA

MENU DLA GRUP

SŁODKI POCZĘSTUNEK

24 zł/os

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

MENU I

56 zł/os

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

MENU II

61 zł/os

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



MENU III

63 zł/os

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

MENU IV

63 zł/os

Zupa pomidorowa z makaronem

Pieczeń wieprzowa z szynki w sosie piwnym, kapusta kiszona i kluski śląskie

Domowy strudel serowy

MENU V

63 zł/os

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

MENU VI

70 zł/os

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



MENU VII

70 zł/os

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

MENU VIII

72 zł/os

Zupa serowa z delikatnymi warzywami
Gulasz z dzika z czerwoną kapustą, smażone
kopytka z makiem
Domowy strudel jabłkowy z gałką lodów
waniliowych

MENU IX

73 zł/os

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



MENU X

82 zł/os

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)

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

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

