



# RESTAURACJA PAŁACOWA

## MENU DLA GRUP NA ROK 2019

### SŁODKI POCZĘSTUNEK

24 zł/os

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

### MENU I

48 zł/os

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

### MENU II

54 zł/os

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



### **MENU III**

**65 zł/os**

Delikatna zupa jarzynowa

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**

**66 zł/os**

Zupa pomidorowa z makaronem

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

Domowy strudel serowy

### **MENU V**

**65 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**

**74 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**

**74 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 owocami sezonowymi

## **MENU VIII**

**74 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**

**76 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

85 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](mailto:hotel@palac-lomnica.pl)  
tel: 75 71 30 460

