



ZR HOTELE

2023

## GALA DINNER 2023

Kolacja  
serwowana  
Wariant I

**Przystawka /do wyboru 1 propozycja/**

Delikatny paszтет z wątróbki drobiowej podany z emulsją żurawinową  
Tatar z łososia wędzonego, mikro zioła, salsa verde, grissini

189 ZŁ NETTO  
/OS.

**Zupa /do wyboru 1 propozycja/**

Krem z dyni z mlekiem kokosowym i curry i prażonymi pestkami słonecznika  
Krem z pomidorów, śmietana bazyliowa

**Danie główne /do wyboru 1 propozycja/**

Polędwica z dorsza puree z salsefii, marchew fioletowa, ziemniaki w tymianku  
sos z zielonej herbaty  
Polędwiczka wieprzowa w szynce serrano, tagliatelle warzywne z czarnuszką  
ziemniaki pieczone z tymiankiem, sos z wina i szalotki

**Deser /do wyboru 1 propozycja/**

Tarta owocowa, beza włoska, sos waniliowy  
Panna Cotta lawendowa z coulis z owoców leśnych

**Napoje**

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

Kolacja  
serwowana  
Wariant II

**Przystawka /do wyboru 1 propozycja/**

Carpaccio wołowe, rucola kapary, parmezan, sos balsamico  
Komosa ryżowa, awokado, brokuł, pomidor truskawkowy, mięta, sos winegret

219 ZŁ NETTO  
/OS.

**Zupa /do wyboru 1 propozycja/**

Krem z buraków, mleko kokosowe, chilli, imbir  
Krem z zielonych szparag

**Danie główne /do wyboru 1 propozycja/**

Policzki wołowe, puree ziemniaczane z chrzanem japońskim, warzywne ragout,  
sos ziołowy  
Szynka z dzika sous vide, puree z marchwi i imbiru, ziemniak konfitowany,  
grozdek cukrowy, sos żurawinowy

**Deser /do wyboru 1 propozycja/**

Ciastko czekoladowe, maliny  
Torcik marakuja, sos mango, gorzkie kakao

**Napoje**

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe



ZR HOTELE

*Happy to see You! :)*

ZAMEK W PRZEGORZE

U ZIYADA  
RESTAURACJA

BASZTA

FOREST  
HOTEL

DWÓR W TOMASZOWICACH

NOWY  
SPICHLERZ



ZR HOTELE

2023



Kolacja  
serwowana  
Wariant III

## GALA DINNER 2023

### Przystawka /do wyboru 1 propozycja/

Łosoś gravlax marynowany w cytrusach, papadams,  
sos pomarańczowy orientalny  
Sałatka orientalna z piersią kurczaka, chrupiącymi warzywami  
i dressingiem kolendrowo-imbirowym

259 zł NETTO  
/OS.

### Zupa /do wyboru 1 propozycja/

Aromatyczny krem z grzybów leśnych, ser Bursztyn  
Krem z kasztanów, mleko kokosowe, curry

### Danie główne /do wyboru 1 propozycja/

Filet z kaczki, mus z buraka i czarnej porzeczki, fondant ziemniaczany,  
groszek cukrowy, sos korzenny  
Ligawa wołowa wolno gotowana, ziemniaki św.Anny, młoda marchew,  
fasolka zielona, sos winny

### Deser /do wyboru 1 propozycja/

Dekonstrukcja tiramisu  
Klasyka trio, mus malinowy, krem cytrynowy, krem czekoladowy,  
ziemia orzechowa, owoce

### Napoje

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe



ZR HOTELE

*Happy to see You! :)*



ZAMEK W PRZEWODZIEŃCU

U ZIYADA  
RESTAURACJA

BASZTA

FOREST  
HOTEL



DWÓR W TOMASZOWICACH

NOWY  
SPICHLERZ



ZR HOTELE

2023

## GALA DINNER 2023

Bufet  
Wariant I

Półmiski wędlin i mięs pieczonych  
 Półmiski serów, orzechy, owoce suszone  
 Śledź z cebulą w śmietanie  
 Tortilla z wędzonym łososiem  
 Tarta z tuńczykiem, oliwki  
 Bukiet sałat z dodatkiem grillowanego kurczaka i sosem czosnkowym z anchois  
 Sałata rzymska, brokuł, ser feta, pomidor, sos tandoori  
 Sałatka jarzynowa  
 Caprese z oliwkami i bazylią  
 Sos cumberlad  
 Pieczywo pszenne, żytnie, razowe

99 ZŁ NETTO  
/OS.Bufet  
Wariant II

Półmiski wędlin i mięs pieczonych  
 Półmiski serów, orzechy, owoce suszone  
 Śledź z cebulą w śmietanie  
 Tortilla z wędzonym łososiem  
 Tarta z tuńczykiem, oliwki  
 Bukiet sałat z dodatkiem grillowanego kurczaka i sosem czosnkowym z anchois  
 Sałata rzymska, brokuł, ser feta, pomidor, sos tandoori  
 Sałatka jarzynowa  
 Caprese z oliwkami i bazylią  
 Sos cumberlad  
 Pieczywo pszenne, żytnie, razowe  
**Ciepłe danie**  
 Wołowina po prowansalsku

145 ZŁ NETTO  
/OS.Bufet  
Finger food

Tarta z serkiem mascarpone z kurczakiem i warzywami  
 Tortilla z indykiem i sosem tajskim  
 Orientalna sałatka tapula  
 Trufła serowe z prażonym słonecznikiem  
 Hummus z pieczoną pita i chrupiącymi warzywami  
 Focaccia z pieczonym rostbefem i musztardą francuską

99 ZŁ NETTO  
/OS.W cenie  
zapewniamy

Profesjonalną obsługę kelnerską  
 Bezpłatny parking dla Gości  
 Dekorację kwiatową ze świeżych, sezonowych, ciętych kwiatów oraz świece

Dodatkowo  
oferujemy

Napoje gazowane 25 zł netto/os.  
 Trzy rodzaje ciast 35 zł netto/os.  
 Owoce sezonowe 25 zł netto/os.

**Tort - wycena indywidualna**

Obsługa techniczna (dj, fotograf, zespół, kamerzysta) - 20% rabatu od ceny menu

**Informacje dodatkowe**

Powyższa oferta nie stanowi potwierdzenia wstępnej rezerwacji usług wynikających z proponowanego programu oraz atrakcji dodatkowych.  
 Gwarancją niezmienności ceny i dostępności wszystkich usług jest podpisana umowa oraz wpłata zadatku.



ZR HOTELE

Happy to see You! :)



ZAMEK W PRZEGORZE

U ZIYADA  
RESTAURACJA

BASZTA

FOREST  
HOTEL

DWÓR W TOMASZOWICACH

NOWY  
SPICHLERZ