menu

euroHOTEL - menu na imprezę okolicznościową

Propozycja I

Kolacja

Do wyboru: krem brokułowy lub pomidorowy, rosół

Do wyboru: schab po kapitańsku lub karczek duszony w sosie

Dodatki: kopytka , kluski lub ziemniaki puree
zestaw surówek lub kapusta zasmażana

1 x kawa ,herbata
Kawa i herbata podawana jeden raz

Zimna płyta

Karczek pieczony na zimno
Szynka
Ser wiejski
Sałatka jarzynowa
Śledź w oleju
Pomidor ,ogórek
Masło, pieczywo

Kolacja

Barszcz z diablotką

KOSZT PRZEDSTAWIONEJ PROPOZYCJI - 150 zł/osoba

euro

@eurohotel_katowice

euroHOTEL - menu na imprezę okolicznościową

Propozycja II

Kolacja

Do wyboru: rosół z makaronem lub krem pieczarkowy
Do wyboru: karczek duszony w sosie, filet grillowany, pieczeń ze schabu
Dodatki: kluski śląskie białe , kopytka, ziemniaki z wody
kapusta duszona, kapusta zasmażana, surówka

Kawa ,herbaty gatunkowe 3 rodzaje
kawa, herbata podawana bez ograniczeń

Zimna płyta

Karczek pieczony na zimno
Boczek pieczony na zimno
Szynka
Kiełbasa swojska
Kabanosy
Ser wiejski
Ser camembert
Tymbaliki drobiowe
Sałatka ryżowa
Sałatka jarzynowa
jajko faszerowane pieczarkami
Śledź w śmietanie
pikle 3 rodzaje, warzywa świeże sezonowe 3 rodzaje,
masło, pieczywo mieszane 3 rodzaje

Kolacja

barszcz z pasztecikiem lub boeuf strogonow

KOSZT PRZEDSTAWIONEJ PROPOZYCJI - 165 zł/osoba

euroHOTEL - menu na imprezę okolicznościową

Propozycja III

Kolacja

Do wyboru: rosół z makaronem lub krem grzybowy , brokułowy

Do wyboru: wyboru; karczek duszony , filet grillowany, polędwiczka w borowikach

Dodatki: kluski śląskie białe , kopytka, ziemniaki z wody
kapusta duszona, kapusta zasmażana, surówka

Kawa ,herbaty gatunkowe 3 rodzaje
kawa, herbata podawana bez ograniczeń

Zimna płyta

Karczek pieczony na zimno
Boczek pieczony na zimno
Polędwica sopocka
Szynka
Kiełbasa swojska
Kabanosy
Ser wiejski
Ser camembert
Roladki szynkowe w galarecie
Tymbaliki drobiowe
Sałatka meksykańska
Sałatka jarzynowa
jajko z chrzanem
jajko faszerowane pieczarkami
Śledź w oleju
pikle 3 rodzaje, warzywa świeże sezonowe 3 rodzaje,
masło, pieczywo mieszane 3 rodzaje

Kolacja

barszcz z pasztecikiem lub boeuf strogonow

euroHOTEL - menu na imprezę okolicznościową

Propozycja IV

Obiad

Rosół domowy z makaronem

Rolada wieprzowa, eskalopki wieprzowe

Kluski śląskie ciemne , jasne, ziemniaki
kapusta duszona, kapusta zasmażana, surówka sezonowa

Kawa ,herbaty gatunkowe 3 rodzaje
kawa, herbata podawana bez ograniczeń

Zimna płyta

Mięsa pieczone karczek,
boczek, kiełbasa swojska,
szynka gotowana,
kabanosy,
pasztet domowy,
ser wiejski
Tymbaliki drobiowe,
roladki szynkowe,
udko pieczone
śledź w zielonym pieprzu,
jajko faszerowane pieczarkami ,
sałatki domowe 2 rodzaje,
pikle 3 rodzaje,
warzywa świeże sezonowe – 3rodzaje,
masło, pieczywo mieszane 3 rodzaje.

Kolacja
boeuf strogonow lub bogracz

KOSZT PRZEDSTAWIONEJ PROPOZYCJI - 210 zł/osoba