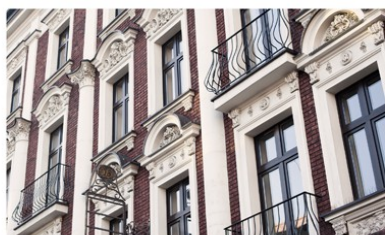




HOTEL CENTRUM



Są wydarzenia, które wymagają wyjątkowego miejsca i wyjątkowej oprawy – przeżyj je z nami!

OFERTA KOMUNIJNA HOTELU CENTRUM I RESTAURACJI WARSZAWSKIEJ

Bogaty program animacyjny przygotowany przez profesjonalistów

Bogate menu oparte na świeżych produktach i własnych wyrobach.

Atrakcyjne ceny napoi bezalkoholowych i alkoholowych.

Możliwość rezerwacji **sali na wyłączność**.

Bezpłatne menu dla dzieci do 3 roku życia.

Menu dla dzieci od 4 do 7 lat -50%

Pokoje dla Gości w specjalnych cenach.



Propozycja uroczystego obiadu serwowanego

Propozycja I

110 zł / osoba

Propozycja II

120 zł / osoba

PRZYSTAWKA

Pasztet z dziczyzny z sosem myśliwskim

PRZYSTAWKA

Bliny z wędzonym łososiem
i wiejską śmietaną

ZUPA

Krem z pora z kminem rzymskim

ZUPA

Delikatny krem kurkowy z kluseczkami
drobiowymi

DANIE GŁÓWNE

Policzki wieprzowe z szałwii w sosie
grzybowym, z kluseczkami francuskimi
i modrą kapustą zasmażaną

DANIE GŁÓWNE

Udko z kaczki confit , podane z ziemniakami
z pieczoną cebulą , modrą kapustą z bekonem

DESER

Mus chałwowy

DESER

Jagodowy sernik na zimno w polewie
z białej czekolady (podany w pucharze
jako deser)



Propozycja III

140 zł / osoba

ZUPA

Tradycyjny rosół z domowym makaronem i kluseczkami drobiowymi
lub

Krem z selera z prażonymi migdałami

DANIE GŁÓWNE

Bitki wieprzowe w sosie myśliwskim

Rolada drobiowa nadziewana szpinakiem z dodatkiem sera feta

Polędwica z dorsza w papilotach

DODATKI SKROBIOWE

Ziemniaki ze skórką pieczone w ziołach

Kopytka masłem glazurowane

Ziemniaki z masłem i koperkiem

DODATKI WARZYWNE

Młoda kapusta zasmażana z koperkiem

Buraczki duszone w śmietanie

Bukiet warzyw parowanych, masłem kraszonych

DESER

Mus czekoladowy na musie z owoców leśnych

ZIMNA PŁYTA

Deska mięs pieczystych z hotelowej wędzarni

Pasztet z dziczyzny otulony boczkiem podany z musem tatarskim

Deska serów selekcyonowanych z winogronami

Tymbalik drobiowy w winnym auszpiku

Galantyna drobiowa na kolorowo

Sałatka z fasoli szparagowej z pomidorami i fetą

Pieczywo mieszane

Masło smakowe



Propozycja IV

160 zł / osoba

ZUPA

Zupa maślakowa z royalem tymiankowym
lub

Krem z buraka cukrowego z chipsem z bekonu

GLÓWNE DANIE GORĄCE

Tradycyjna rolada śląska

Rolada z indyka faszerowana szpinakiem z serem dor blue

Pieczone udko z kurczęcia faszerowane grzybami

DODATKI SKROBIOWE

Ziemniaki z bekonem i cebulą pieczone

Kluski śląskie

Ziemniaki z masłem i koperkiem

DODATKI WARZYNNE

Surówka z marchewki z dodatkiem płatków migdałowych

Tradycyjna modra kapusta

Surówka colesław

DESER

Lody waniliowe z kruchymi bezami i musem malinowym

ZIMNA PŁYTA

Deska mięs i wędlin hotelowej wędzarni

Pasztet z dziczyzny otulony boczkiem podany z musem tatarskim

Deska selekcionowanych polskich serów z winogronem i orzechami

Śledzie z bakaliami na ostro

Tymbalik drobiowy w winnym auszpiku

Sałatka brokułowa z pomidorami i jajkiem w dressingu czosnkowym

Sałatka z tuńczykiem i suszonymi pomidorami dressing vinegrette

Sałata jarzynowa tradycyjna

Pieczyno mieszane

Masło smakowe

CIEPŁA KOLACJA

Julienne drobiowe z kurkami w winno-kremowym sosie

Gulasz myśliwski z pieczywem



Pakiety napojów

Propozycja I	20 zł / osoba	Propozycja II	30 zł / osoba
---------------------	----------------------	----------------------	----------------------

Kawa, herbaty smakowe
Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą
Sok owocowy

Kawa, herbaty smakowe
Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą
Sok owocowy
Napoje gazowane (Coca-cola, Fanta, Sprite, Tonic Kinley)

Alkohole

WÓDKA

Wyborowa 0,5 l	35,00 zł
Finlandia 0,5 l	45,00 zł
Absolut 0,5 l	45,00 zł
Ostoya 0,5 l	48,00 zł

PIWO

Żywiec keg 20 l	210,00 zł
-----------------	------------------

WINO

Wino Domu 0,5 l	24,00 zł
-----------------	-----------------

Wybór ciast tradycyjnych

Propozycja I	15 zł / osoba	Propozycja II	20 zł / osoba
---------------------	----------------------	----------------------	----------------------

Tradycyjne kołaczki śląskie:
z makiem, z serem, z jabłkami

Sernik
Makowiec
Jabłecznik
Ciasto z prażonymi migdałami
i orzechami z masą kajmakową

Torty

15 zł / osoba

Śmietanowo-owocowy
Marakujowo-limonkowy
Kokosowo-truskawkowy
Czekoladowo-różany z malinami
Orzechowo-kajmakowy

* torty podawane w całości, o klasycznym kształcie z indywidualną dedykacją

Kontakt

Restauracja Warszawska

ul. Warszawska 18, 41-200 Sosnowiec
tel. +48 32 266 70 94
restauracja@hotelcentrumsosnowiec.pl
www.hotelcentrumsosnowiec.pl

Manager Restauracji

Marcin Ulka
tel. +48 513 088 608
marcin.ulka@hotelcentrumsosnowiec.pl