

[Rezerwuj Stolik](#)

// *You can place JavaScript like this*

□ Gwarantujemy

chwile, które zapamiętacie na całe życie. Utrwalenie chwili to smak, zapach i piękno miejsca. Podzielimy się z Państwem naszą pasją, której kluczem jest prawdziwość uczuć, emocji, prostota, jakość wykonania oraz chęć celebracji.

Przyjęcia poślubne w formie obiadu

menu od

135.00,

PLN /osobę

Przyjęcia weselne

menu od

170.00,

PLN /osobę

Skontaktuj się z nami w celu zapoznania się ze szczegółową ofertą menu :

kwojtowicz@hotelpoleski.pl

Cena menu zależy od wyboru potraw. Dla każdego przygotowujemy indywidualną kalkulację.

Oto przykłady menu do wyboru w celu stworzenia indywidualnego zestawu:

Przystawki

-

Tatar z łososia

-

Karczochy duszone w pomidorach

-

Salatka grecka z serem feta

-

Kurczak marynowany w rozmarynie i szalwii

-

Rolada z łososia z sosem andaluzyjskim

-

Tarta serowo-orzechowa

-

Roladki z bakłażana

-

Carpaccio z polędwicy

-

Mozarella z pomidorami

-

Pasztet z drobiu z orzechami

-

Rożki z łososia faszerowane serem feta

-

Carpaccio z łososia sosem bazylikowym

-

Polędwiczka po angielsku w sosie chrzanowym

-

Cielęcina w sosie tuńczykowym z kaparami i grisini

-

Wędzony halibut podany z grisini

-

Rolada drobiowa z sosem cumberland

-

Sandacz w galarecie

-

Łosoś w galarecie

-

Indyk w maładze

-

Mus z koziego sera z pomidorami sherry

-

Rolada z pstrąga

-

Róże z łososia wędzonego

-

Marynowany łosoś z dresingiem cytrynowo-pietruszkowym

Zupy

-

Zupa grzybowa z łazankami

-

Krem brokułowy z migdałami

-

Krem kalafiorowy

-

Rosół z makaronem

-

Barszcz czerwony z koldunami

-

Krem pomidorowy z grzankami

-

Bulion z jarzynką i wkładką drobiową

-

Zupa porowa

-

Krem czosnkowy

-

Zupa gulaszowa

-

Krem grzybowy

-

Cappuccino z pieczarek

-

Krem cebulowy z grzankami

-

Zupa Solferino z serem

-

Dwukolorowy krem pomidorowo – selerowy

-

Bulion z jarzynami i makaronem celestyn

-

Krem z selera z torcikiem z łososia

-

Krem z soczewicy z chipsem z bekonu

-

Zupa porowa z tiftelami (kuleczki mięsne) cielęcymi

-

Rosół z kołdunami

Dania główne

-

Indycze fileciki w figach

-

Grillowana pierś z kurczaka w curry

-

Sznicel po wiedeńsku

-

Filety wieprzowe w aromacie calvados

-

Kotlet a'la Poleski

-

Kurczak otulony boczkiem w sosie kaparowym

-

Polędwica po góralsku z chrzanem

-

Pieczeń cielęca w sosie porowym

-

Medaliony wołowe z oczkiem ze smardza

-

Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym

-

Kaczka pieczona po staropolsku

-

Florentynka Poleski z kurczaka na sosie kurkowym

-

Rolada drobiowa ze szparagami

-

Stek wieprzowy w sosie myśliwskim

-

Szynka po staropolsk

-

Medaliony drobiowe na sosie szpinakowym

-

Kotlet devolaille

-

Pieczeń wołowa w sosie własnym lub grzybowym

-

Eskalopki drobiowe w sosie serowym

-

Szpadki wieprzowe

-

Rolada schabowa

-

Sztufada drobiowa lub wołowa

-

Pollo Pepone (filet z kury zapiekany z serem i pomidorami)

-

Supreme z sandacza w sosie szafranowym

-

Filet z pstrąga w sosie pietruszkowym

-

Pstrąg smażony soute w całości

-

Rolada schabowa w sosie z kurek

-

Comber z sarny na kurkach

-

Pieczeń z sarny w sosie własnym lub śliwkowym

-

Schab pieczony w sosie własnym

-

Rolada z dzika z sosem z leśnych grzybów

Dodatki skrobiowe

-

Ziemniaki z wody

-

Ziemniaki smażone

-

Puree

-

Ziemniaki po krakowsku

-

Kasz gryczana

-

Ryż

-

Dufinki

-

Frytki

-

Rosty- szwajcarskie mini placki ziemniaczane

-

Ziemniaki duchesse - pieczone ziemniaczane puree

-

Ziemniaki gratinn - plastry ziemniaków zapiekane z serem i śmietaną o czosnkowym aromacie

-

Wedgesy (ziemniaki smażone w mundurkach)

Dodatki warzywne

-

Mizeria ze śmietaną

-

Buraczki czerwone

-

Kapusta czerwona

-

Surówka z marchewki

-

Surówka z kapusty pekińskiej

-

Surówka z kapusty białej

-

Kapusta zasmażana

-

Surówka z kapusty kiszanej

-

Bukiet warzyw gotowanych

-

Surówka Coleslaw

-

Surówka z selera

-

Salata po polsku (ze śmietaną słodko-kwaśną i startym, gotowanym jajkiem)

-

Salata z vinegrette

-

Por smażony

-

Blanszowana cukinia z czosnkiem

-

Spaghetti warzywne

-

Warzywa grillowane

Dania wegetariańskie

-

Risotto warzywne

-

zapiekanka warzywna z zestawem surówek

-

camembet panierowany z sosem żurawinowym

-

bukiet warzyw zapiekany pod beszamelem

-

Farfale brokułowo – kalafiorowe

-

naleśniki zapiekane ze szpinakiem

-

Sandacz z sosem cytrynowym i zestaw surówek

-

eskalopki z łososia w sosie winnym z porem

-

canelloni z szyszkami rakowymi pod kołderką serową

-

Lasagne warzywne

-

Kotlet serowy faszerowany

-

Kotleciki sojowe o smaku kurczaka na pomidorach

-

Kąski sojowe na sosie serowym

-

Pomidory faszerowane warzywami

-

Łódki cykorii szpikowane szpinakiem i pieczarkami

-

Rougout warzywne z kotlecikami sojowymi

-

Duet szparagowy w sosie białym

-

Kawior z bakłażana podany na plastrach pomidora

Desery

-

Przysmak lodowy z bitą śmietaną

-

Puchar lodowy z bitą śmietaną, owocami i sosem malinowym

-

Nugat bakaliowy z sosem malinowym

-

Strudel jabłkowy z gałką lodów

-

Macedonia na bezie

-

Sernik wiedeński

-

Gruszka w winie

Zimna płyta

-

Półmisek wędlin: szynka, kielbasa wiejska, filet drobiowy wędzony, baleron, salami, kabanos,

-

Deska serów: Dor Blue, camembert, oscypek, gouda

-

Śledzie: w śmietanie, w oliwie, po grecku

-

Salatki: jarzynowa, szwajcarska, z marynowanych pieczarek, grecka, z kurczakiem,

-

Mięsa pieczone: schab, karczek, rosbeef

-

Tymbaliki drobiowe, wieprzowe, warzywne

-

Sosy: tatarski, chrzanowy, cumberland, czosnkowy

-

świeże warzywa: pomidor, ogórek, papryka,

-

warzywa konserwowe: ogórek, pieczarki, papryka, oliwki

-

jajka: z majonezem, nadziewane sałatką jarzynową, w szynce z majonezem

-

kurczak faszerowany po polsku

-

kurczak faszerowany w całości

-

ryby faszerowane: łosoś, sandacz, sum, szczupak

-

koktajl z krewetek (podawany w martinówkach)

-

rolada z łososia

-

dwukolorowa rolada rybna (sandacz, łosoś)

-

teriny rybne

-

schab w galarecie

-

indyk w galarecie lub maładze

-

róże z łososa wędzonego

-

łosoś w galarecie

-

kaczka faszerowana (farsz do wyboru słodki lub tradycyjny)

-

świeże owoce

-

pieczywo

Stół Staropolski

-

Kaszanka staropolska

-

Salceson wieprzowy

-

Salceson drobiowy

-

Pasztetowa krakowska

-

Ogórki kiszzone

-

Smalec staropolski

-

Kiełbasa wiejska

-

Kabanos wieprzowy

-

Pasztet staropolski

-

Schab pieczony z wędzoną śliwką

-

Udziec wieprzowy pieczony w całości

-

Udziec sarny pieczony z rozmarynem

-

Prosiak pieczony w całości po polsku (jako danie gorące lub na bufet)

-

Tradycyjne flaki

-

Bigos staropolski

-

Pasztet z dziczyzny

-

Chleb wiejski

Dania na ciepło

-

Staropolski żurek z jajkiem , ziemniakami i kiełbasą

-

Barszcz czerwony z krokietem

-

Blanszet z indyka (forma gulaszowa)

-

Wołowina po burgundzku (forma gulaszowa)

-

Filet z kurczaka w sosie prowansalskim z dodatkami

-

Schab pieczony z dodatkami

-

Filet z kury zapiekany z serem i pomidorami z dodatkami

-

Pieczeń wieprzowa w sosie własnym z dodatkami

-

Rougout z dzika (forma gulaszowa)

-

Sztufada wołowa na sosie porowym z dodatkami

-

Udko z kurczaka pieczone z dodatkami

-

Rumszyk wołowy z pieczarkami i cebulą

-

Antrykot drobiowy

-

Zraziki faszerowane grzybami w sosie

-

Rougout wieprzowe

-

Bogracz wołowy

-

Befsztyk wołowy z pieczarkami w śmietanie

-

Roladka drobiowa z serem z sosie grzybowym

-

Filet z kurczaka faszerowany grzybami

-

Pstrąg z grilla z dodatkami

-

Łosoś soute z ryżem i brokułami

-

Grillowany filet z kurczaka z sałatką grillową i dufinkami

-

Brizol wieprzowo – wołowy z cebulką

Proponujemy Państwu również możliwość wynajęcia pokoi w Hotelu Poleski lub we Freedom Hostel należącego również do nas w atrakcyjnych cenach

*** dla Państwa Młodych pokój w Hotelu Poleski gratis ! ☐**

*** dla Gości weselnych -30 % od obowiązujących cen obowiązujących w hotelu i hostelu**

Oferujemy Państwu :

- doradztwo w wyborze potraw oraz napoi
- aranżacja ustawienia stołów i pomoc w usadzeniu Gości
- wydzielone miejsce na prezenty i kwiaty
- doskonały dojazd
- **najpiękniejszy widok** z Tarasu Widokowego Poleski - Wawel, Kościół na Skalce, Kopiec Kościuszki - idealny pejzaż do zdjęć pamiątkowych
- rezerwacja zakwaterowania dla Gości przyjezdnych krajowych i zagranicznych
- ustalenie planu wizyty Gości z możliwością zwiedzania
- pomoc w rezerwacji transportu

Dodatkowo płatne na zamówienie:

- **Tort weselny** o ulubionym smaku, ciasto na stoły oraz paczki dla Gości weselnych
- Dekoracje kwiatowe