



**Dziękujemy za zainteresowanie
Hotelem i Restauracją Lord.**

**Organizując przyjęcie w naszej Restauracji
w cenie menu otrzymują Państwo :**

- **dekorację sali w wybranym kolorze
z dostępnych w Restauracji**
- **ściankę do robienia pamiątkowych zdjęć**
- **możliwość wniesienia własnego alkoholu /
brak opłaty "korkowego"**
- **możliwość modyfikacji kart menu**

**Na życzenie dania wegetariańskie / wegańskie
sporządzamy indywidualnie**



PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

GODZ. 19 - 2

Powitanie gości lampką wina musującego.

KOLACJA

Wieprzowina faszerowana na sosie borowikowym
Puree chrzanowe
Zestaw urozmaiconych surówek

DANIA GORĄCE

Krem z dyni z prażonym ziarnem i mleczkiem kokosowym
Szaszłyk drobiowy z kolorowymi warzywami
Żurek staropolski z białą kiełbasą lub Podudzia drobiowe
z sosem pieczarkowo-serowym

PRZEKĄSKI

PÓŁMISEK MIĘS WĘDZONYCH
STAROPOLSKICH Z WŁASNEJ WĘDZARNI
ORZEŹWIAJĄCA SAŁATKA Z FETA I
GRANATEM
SAŁATKA Z KURCZAKIEM GRILLOWANYM Z
SOSEM CZOSNKOWYM LUB SAŁATKA
GRECKA Z OLIWKAMI I SOSEM WINEGRET
TARTLETKI DROBIOWE
PASZTET Z SUSZONYMI POMIDORAMI
TORTILLA Z KURCZAKIEM I WARZYWAMI

DESER

CIASTO RÓŻNE - 100 G/ OSOBĘ

DODATKI

PIECZYWO
WODA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ
KAWA I HERBATA BEZ OGRANICZEŃ

Koszt 1 osoby - 180 zł

Oferta sporządzona dla min. 40 osób



PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

GODZ. 19 - 2

Powitanie gości lampką wina musującego.

KOLACJA

**Rolada drobiowa z suszonym pomidorem
na kremowym szpinaku
z ziemniakami pieczonymi**

DANIA GORĄCE

**Krem z dyni z prażonym ziarnem i mleczkiem kokosowym
lub**

**Krem z białych warzyw z pieczonym bekonem i
pietruszką**

Bitki wieprzowe w sosie kurkowym

Żurek staropolski z białą kiełbasą lub Zupa Gulaszowa

PRZEKĄSKI

**PÓŁMISEK MIĘS WĘDZONYCH
STAROPOLSKICH Z WŁASNEJ WĘDZARNI
ROLADA Z ŁOSOSIA ZE SZPINAKIEM
SAŁATKA Z KURCZAKIEM GRILLOWANYM Z
SOSEM CZOSNKOWYM LUB SAŁATKA
GRECKA ZOLIWKAMI Z SOSEM WINEGRET
PASZTET PIECZONY Z PISTACJAMI
TORTILLA Z KURCZAKIEM I WARZYWAMI
JAJKO FASZEROWANE PIECZARKĄ Z
DODATKIEM KAWIORU I ŁOSOSIA**

DESER

CIASTO RÓŻNE - 100 G/ OSOBĘ

DODATKI

PIECZYWO

**NAPOJE OWOCOWE BEZ OGRANICZEŃ
NAPOJE GAZOWANE BEZ OGRANICZEŃ
WODA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ
KAWA I HERBATA BEZ OGRANICZEŃ**

Koszt 1 osoby - 210 zł

Oferta sporządzona dla min. 40 osób



PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE
GODZ. 19 - 2

OFERTA DODATKOWA

**Pieczone prosie faszerowane na postumencie z kaszy
serwowane przez Szefa kuchni 1700 / 2000 ZŁ**

**Schaby pieczone w tymianku z sosem grzybowym
serwowane przez Szefa kuchni 900 / 1200 ZŁ**

Stół z jadłem wiejskim z własnej wędzarni na wiejskiej chatce:

**Wędzonki – polędwiczki, schab, szynka cała, baleron, boczek,
łopatka kabanosy, pieczywo staropolskie, ogórki małosolne,
smalec 1500 ZŁ/1800 ZŁ**

Foto lustro z parkietem podświetlanym + pendrive ze zdjęciami

Automat do drinków (18 rodzajów) ALL INCLUSIVE 2000 ZŁ

Napoje owocowe / gazowane bez ograniczeń 30 zł / osoby

Stół ze słodkościami i dekoracją 1500 zł / 2000 zł

Dodatkowe ciasta 80 zł / 30 porcji / 1 rodzaj

ZAPRASZAMY