



ZAPROSZENIE

Drodzy Państwo,
Zapraszamy do spędzenia magicznych świątecznych chwil
w wyjątkowej atmosferze w Stargardzie w Hotelu Lord.
Zorganizuj u nas wigilijne spotkanie firmowe lub świąteczną integrację
z noclegiem.

W gustownie udekorowanych wnętrzach, przy świątecznym stole,
możesz cieszyć się wyśmienitą kuchnią i niepowtarzalnym klimatem.
Niech ten wyjątkowy wieczór w Hotelu Lord stanie się niezapomnianym
prezenterem dla Ciebie i Twojego zespołu.

Zarezerwuj już dziś odpowiedni dla siebie termin i przeżyjcie
wspólnie wyjątkowe chwile!



Dorota i Ryszard
Rokoszewscy



Propozycja 1

Zestaw 1

Zupa główna

(wybieramy jedną pozycję) :

Barszcz czerwony z kołdunami
Krem czosnkowy z grzanką
Krem z buraka z kozim serem i orzechami

Danie główne

(serwowane na półmiskach) :

Pierogi z kapustą i grzybami
Krokiety z serem i pieczarkami
Pierogi ukraińskie
Łazanki z kapustą i grzybami

Deser

Ciasta świąteczne różne – 100g/os.

Napoje

Kawa i herbata bez ograniczeń
Napoje owocowe bez ograniczeń

Koszt 1 osoby – 130 zł

Na życzenie przygotujemy dania wg specjalnej diety.





Propozycja 2

Zestaw 1

Oferta sporządzona dla min. 30 os.

Zupa główna

(wybieramy jedną pozycję) :

Barszcz czerwony z kołdunami
Krem czosnkowy z grzanką
Krem z buraka z kozim serem i orzechami

Danie główne

(wybieramy jedną pozycję) :

Filet z karpia smażony, sos z kurek, ziemniaki opiekane z rozmarynem, grillowana gruszka
Filet z dorsza smażony na mące kukurydzianej z porami, ryż curry z cukinią
Faszerowany filet z kurczaka ze szpinakiem i suszonym pomidorem podany z kluseczkami ziołowymi i sałatką
Pieczeń z sosem rozmarynowo-winnym, kluski śląskie i buraczki karmelizowane
Zraz z indyka z pieczarkami i boczkiem, sos pieczeniowo-tymiankowy, kluseczki ziołowe, marchew duszona w maśle

Przekąski zimne

Tymbaliki z karpia z jajkiem przepiórczym
Śledź w oliwie z żurawiną i gruszką
Ryba smażona podana z warzywami po grecku
Tradycyjna jarzynowa z jajem w majonezie
Schab ze śliwką i morelą Szefa Kuchni

Deser

Sernik na musie malinowym
Ciasta świąteczne różnego rodzaju 100g/os.

Napoje

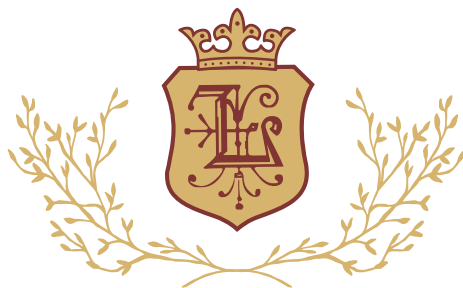
Kawa i herbata bez ograniczeń
Słoje ze świątecznymi kompotami
Napoje owocowe bez ograniczeń

Koszt 1 osoby – 180 zł

Na życzenie przygotujemy dania wg specjalnej diety.

biuro@lord-hotel.pl | www.lord-hotel.pl





Propozycje dodatkowych dań

Serdecznie zapraszamy do wzbogacenia wybranego menu o kolejne atrakcje kulinarne i wydłużenia czasu wspianego przyjęcia. Możesz również sam skonstruować swoje menu i wysłać nam swoją propozycję.

Dania gorące 20 zł/os.:

- Krem z borowików z grzankami
- Cebulowa z grzanką z czerwonym pesto i serem grana padano
- Barszcz czerwony z uszkami
- Zupa rybna z kluseczkami

Dania gorące 30 zł/os.:

- Filety z karpia smażone z orzechami i z kapustą z grochem
- Półmiski mięs pieczonych w czterech odstępach
- Zestaw (pierogi dwa rodzaje, krokiety z serem i pieczarką, łazanki z kapustą i grzybami)
- Pieczeń wieprzowa peklowana czosnkiem z rozmarynem i sosem kurkowym w towarzystwie ziemniaków opiekanych
- Medaliony z polędwiczki wieprzowej na sosie porowym

Przekąski

Cena za 1 osobę:

Boczniki po kaszubsku	18 zł
Domowy paprykarz szczeciński z dorsza na grzance	18 zł
Domowe pierogi w dwóch odstępach 5 szt./os	15 zł
Roladka ze śledzia z grillowaną cukinią	10 zł
Tatar ze śledzia z kaparami, kolendrą	15 zł
Różyczki z łososia wędzonego z musem chrzanowym	12 zł
Carpaccio z pieczonego buraka, serem fetą i oliwką	12 zł

Desery

Cena za 1 osobę:

Świąteczne desery z bakaliami i musami owocowymi w pojemniczkach 2 szt. / os	15 zł
Pana Cotta w dwóch odstępach 2 szt. / os	14zł

