



RESTAURACJA  
NOWOCZESNA

# UROCZYSTOŚĆ KOMUNIJNA



**PROPOZYCJA I - (do 3 godzin) - OFERTA POWYŻEJ 10 OSÓB**  
**149 zł/os.**

**ZUPA (jedna do wyboru):**

- Chłodnik z botwiny z jajkiem
- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem
- Krem z pomidorów z serkiem mascarpone
- Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową i czarnuszką

**DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru):**

- Filet z kurczaka supreme, ser lazur, sos kurkowy, ziemniaki opiekane, warzywa karmelizowane
- Polędwiczka wieprzowa sous vide, sos demi glace, ziemniaki rosti, groszek cukrowy
- Filet z sandacza, sos kaparowy, ziemniaki puree, brokuł

**DESER (jeden do wyboru):**

- Puchar lodów z bitą śmietaną
- Szarlotka podana na ciepło z lodami
- Sernik

**NAPOJE**

- Świeżo parzona kawa
- Wybór herbat
- Soki owocowe
- Woda z cytryną

**PROPOZYCJA DZIECIĘCA - do 11 lat**  
**79 zł/os.**

**ZUPA (jedna do wyboru):**

- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem
- Zupa pomidorowa z makaronem
- Krem z białych warzyw

**DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru):**

- Panierowany filecik z kurczaka, frytki, mizeria
- Pulpeciki drobiowe w sosie koperkowym, ziemniaki puree, surówka z marchewki
- Ryba w kukurydzianej panierce, ziemniaki puree, brokuł
- Naleśniki z twarogiem

**DESER (jeden do wyboru):**

- Puchar lodów z owocami
- Galaretka owocowa

**PROPOZYCJA II - (do 4 godzin) - OFERTA POWYŻEJ 20 OSÓB**  
**189 zł/os.**

**ZUPA (jedna do wyboru):**

- Chłodnik z botwiny z jajkiem
- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem
- Krem z pomidorów z serkiem mascarpone
- Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową i czarnuszką

**DANIE GŁÓWNE (podawane na półmiskach):**

- Filet z kurczaka faszerowany lazurem, sos kurkowy
- Zrazy wieprzowe, sos myśliwski
- Filet z sandacza, sos kaparowy
- Ziemniaki z koperkiem
- Kluski śląskie z okrasą
- Zestaw surówek

**BUFET CIAST I OWOCÓW SEZONOWYCH (dwa ciasta do wyboru):**

- Orzechowiec
- Sernik ze skórka pomarańczową
- Delicja czekoladowa
- Zeberka z wiśniami

**NAPOJE**

- Świeżo parzona kawa
- Wybór herbat
- Soki owocowe
- Woda z cytryną



RESTAURACJA  
**NOVOCZESNA**

## WZBOGAĆ SWOJĄ OFERTĘ

**CIŚNIENIOWY EKSPRESS DO KAWY - 15 zł/os.**

**NAPOJE GAZOWANE BEZ LIMITU (Pepsi, 7up, Mirinda) - 20 zł/os.**

**OWOCE SEZONOWE PODANE W BUFECIE - 15 zł/os.**

**CIASTA PODANE W BUFECIE 30 zł/os. ( 2 pozycje do wyboru)**

- Orzechowiec
- Sernik ze skórką pomarańczową
- Szarlotka
- Zeberka z wiśniami
- Delicja czekoladowa

**SERWIS CIAST I OWOCÓW BĘDĄCYCH WŁASNOŚCIĄ GOŚCI - 15zł/os.**

**ZAKĄSKI ZIMNE 69 zł/os. (6 pozycji do wyboru)**

- Deska wiejska, mięsa wędzone, pasztet, smalec, chrzan, ogórki
- Tortilla z wędzonym łososiem i serkiem ziołowym
- Tortilla z pastą serową i oliwkami
- Plastry rostbefu z musem tatarskim
- Tymbaliki wieprzowe
- Słodko pikantne skrzydełka BBQ
- Śledzie w dwóch smakach
- Sałata Cezar z grillowanym kurczakiem
- Mix sałat z pomidorkiem cherry i prażonym słonecznikiem
- Tatar wołowy - **dodatkowo 25 zł/os.**

**PRZYSTAWKA SERWOWANA (jedna do wyboru) - 29 zł/os.**

- Rolada z łosia Gravlax, mus cytrynowy, grzanka
- Wędzona pierś z kaczki z sałatką z selera i gruszki
- Tatar z buraka i wiśni, mus z koziego sera i pistacji
- Wędzona polędwiczka z dorsza, puree zielonego groszku, kompresowane jabłko

## ALKOHOL

### WINO

- Kieliszek wina musującego - 12 zł / 0,15l
- Wino domu wytrawne białe/czerwone - 60 zł / 0,75l

### WÓDKA

- Wódka Wyborowa 75 zł / 0,5l
- Wódka Finlandia 100 zł / 0,5l

### PIWO

- Piwo Tyskie 14 zł / 0,5l ; 12 zł / 0,33l
- Piwo Kormoran 16 zł / 0,5l
- Piwo Książęce 14 zł / 0,5l
- Piwo bezalkoholowe 11 zł / 0,33l

### ALKOHOL WŁASNY

- Alkohol będący własnością gości 15 zł/os.



RESTAURACJA  
**NOVOCZESNA**

# WARUNKI REZERWACJI

- **Gwarancją rezerwacji jest podpisanie kontraktu rezerwacyjnego oraz wpłata zaliczki w wysokości 300 PLN, na miejscu (gotówka, karta) lub przelewem, dane:**

MAZUR TOURIST Sp. z o.o.  
ul. Kołobrzeska 1  
10-442 Olsztyn

Konto: Santander Bank Polska 40 1090 2718 0000 0001 0437 1877

Tytuł: termin uroczystości, imię i nazwisko osoby, z którą został podpisany kontrakt rezerwacyjny

- **Nie prowadzimy rezerwacji chwilowych**
- **Rezerwacja terminu nie jest równoznaczna z przypisaniem konkretnej sali**
- **Godzinę rozpoczęcia uroczystości oraz ostateczną liczbę Gości ustalamy na tydzień przed uroczystością**
- **Oferta obowiązuje do 30.06.2025r.**

**Pozostajemy do Państwa dyspozycji**  
Magdalena Wysocka, Kierownik Gastronomii  
tel. 89 522 15 60, kom. 600 932 311



RESTAURACJA  
NOWOCZESNA

restauracja@hotel-warminski.com.pl  
www.hotel-warminski.com.pl