



RESTAURACJA
NOWOCZESNA

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE



www.restauracjanowoczesna.pl



PROPOZYCJA I-(do 3h)-OFERTA POWYŻEJ 15 OSÓB

Menu ustalone przed uroczystością jednakowe dla wszystkich gości

139 zł/os.

MENU SERWOWANE:

ZUPA (jedna do wyboru):

- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem
- Krem z pomidora z serkiem mascarpone
- Krem z białych warzyw z oliwą koperkową i czarnuszką
- Zupa sezonowa


DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru):

- Filet z kurczaka supreme, sos serowy, ziemniaki opiekane, warzywa karmelizowane w miodzie i occie orzechowym
- Polędwiczka wieprzowa owinięta w szynce parmeńskiej, sos grzybowy, ziemniaki rosti, groszek cukrowy
- Piersz z kaczki sous vide, demi glace pomarańczowy, kluski śląskie, karmelizowane buraczki, pieczone jabłko
- Filet z sandacza, sos z trawy cytrynowej, konfitowane ziemniaki, dziki brokuł, wolno pieczone warzywa

DESER (jeden do wyboru):

- Lody z owocami i bitą śmietaną
- Szarlotka podana na ciepło z lodami
- Sernik miodowo-cynamonowy, sos malinowy
- Tarta czekoladowa
- Tiramisu

SERWIS NAPOI ZIMNYCH I GORĄCYCH (bez limitu):

- Świeżo parzona kawa
 - Wybór herbat
 - Soki owocowe (jabłko, pomarańcz, grejpfrut)
 - Woda z cytryną
- 



PROPOZYCJA II-(do 3h)-OFERTA POWYŻEJ 15 OSÓB

Przy rezerwacji do 20 osób istnieje możliwość wyboru dwóch zup i dwóch dań głównych przez gości w dniu uroczystości

159 zł/os.

MENU SERWOWANE:

ZUPA (jedna do wyboru):

- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem
- Krem z pomidora z serkiem mascarpone
- Staropolski żurek
- Zupa sezonowa


DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru):

- Smażone udo z kurczaka, glazura whisky, puree ziemniaczano - szpinakowe, zielone warzywa
- Pierś z kaczki sous vide, demi glace pomarańczowy, kluski śląskie, buraki karmelizowane, pieczone jabłko
- Policzki wołowe w sosie własnym, karmelizowane warzywa w miodzie i occie orzechowym, ziemniaki ze szczypiorkiem
- Filet z sandacza, caponata warzywna, sos chipotle, arancini z mozzarellą i bazylią

DESER (jeden do wyboru):

- Lody z owocami i bitą śmietaną
- Szarlotka podana na ciepło z lodami
- Sernik miodowo-cynamonowy, sos malinowy
- Tarta czekoladowa
- Tiramisu

SERWIS NAPOI ZIMNYCH I GORĄCYCH (bez limitu):

- Świeżo parzona kawa
 - Wybór herbat
 - Soki owocowe (jabłko, pomarańcz, grejpfrut)
 - Woda z cytryną
- 



PROPOZYCJA III-(do 4h)-OFERTA POWYŻEJ 20 OSÓB

189 zł/os.

MENU SERWOWANE:

ZUPA (jedna do wyboru):

- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem
- Krem z pomidora z serkiem mascarpone
- Krem z białych warzyw z oliwą koperkową i czarnuszką
- Zupa sezonowa


DANIE GŁÓWNE (podane na półmiskach):

- Filet z kurczaka, sos serowy
- Połędwiczka wieprzowa sous vide, sos grzybowy
- Filet z sandacza, sos kaparowy
- Ziemniaki z koperkiem
- Kluski śląskie z okrasą
- Zestaw surówek

DESER - podany w bufecie (2 pozycje do wyboru):

- Mini tarty z owocami
- Szarlotka
- Sernik miodowo-cynamonowy
- Tarta czekoladowa

SERWIS NAPOI ZIMNYCH I GORĄCYCH (bez limitu):

- Świeżo parzona kawa
 - Wybór herbat
 - Soki owocowe (jabłko, pomarańcz, grejpfrut)
 - Woda z cytryną
- 



PROPOZYCJA DZIECIĘCA - do 11 lat

79 zł/os.

MENU SERWOWANE:

ZUPA (jedna do wyboru):

- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem
- Zupa pomidorowa z makaronem

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru):

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

DESER (jeden do wyboru):


- Lody z owocami
- Galaretka owocowa

MENU WEGETARIAŃSKIE

ZUPA (jedna do wyboru):

- Krem ze świeżych pomidorów
- Krem z białych warzyw, oliwa koperkowa, czarnuszka
- Zupa sezonowa

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru):

- Curry z zielonej fasolki, wędzonego tufu, cieciorke i mleka kokosowego, ryż
 - Bułeczki baozi z tofu, chili i trawą cytrynową, kolendra, surówka z białej kapusty
 - Chrupiące sajgonki z kimchi, warzywa stri-fry, sos słodko-pikantny, ryż jaśminowy
- 



WZBOGAĆ SWOJĄ OFERTĘ

ZAKĄSKI ZIMNE-OFERTA POWYŻEJ 15 OSÓB

6 pozycji do wyboru - do 2h


79 zł/os.

- Deska mięs wędzonych i serów
- Mini brioche z „Pulled pork”, sos BBQ, jalapeno
- Pikantne skrzydełka w stylu koreańskim
- Plastry rostbefu z musem anchois z kaparami
- Tortilla z wędzonym łososiem serkiem ziołowym i rukolą
- Tymbaliki wieprzowe z cebulką perłową
- Matias, sos tatarski
- Wegańska Kofta, sos czosnkowy, sos sweet chili
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałata z zielonymi warzywami, dressing orzechowy
- Sałatka z karmelizowanym burakiem, feta, rukola, orzechy
- Tatar wołowy –**dodatkowo 35 zł/os.-** podany jednorazowo w bufecie

BUFET SŁODKI

2 pozycje do wyboru

30 zł/os.

- Mini tarty z owocami
 - Szarlotka
 - Sernik cynamonowo - miodowy
 - Tarta czekoladowa
 - Owoce sezonowe - **15 zł/os.**
- 



WZBOGAĆ SWOJĄ OFERTE

PRZYSTAWKA

Serwowana indywidualnie przed obiadem


29 zł/os.

- Roladka z buraka, łosoś Grawlax, cream cheese, puree z pieczonych jabłek, grzanka
- Strucla z kurczaka z krewetkami, salsa mango
- Wędzona polędwiczka z dorsza, puree z zielonego groszku, kompresowane jabłko
- Wegańska roladka z bakłażana, wędzone tofu, suszony pomidor, kolendra, sos paprykowy

ZUPA

*Podana w bufecie lub przy mniejszych uroczystościach
serwowana indywidualnie*

29 zł/os.

- Barszcz czerwony podany z pasztecikiem
 - Staropolski żurek
 - Warmińska zupa Karmuszka
- 



WZBOGAĆ SWOJĄ OFERTE

ALKOHOL

Alkohol będący własnością gości 20 zł/os.

WINO

- Wino domu wytrawne białe/czerwone Conquesta - 55 zł/0,75l
- Wino półwytrawne białe/czerwone Tbilvino Sachino - 70 zł/0,75l
- Wino półsłodkie białe/czerwone/różowe Villa Rosale - 60 zł/0,75l

WÓDKA

- Wódka Wyborowa - 70 zł/0,5l
- Wódka Finlandia - 85 zł/0,5l

PIWO

- Piwo Tyskie 16 zł/0,5l / 14 zł/0,33l
- Piwo Kormoran 18 zł/0,5l
- Piwo Książęce 16 zł/0,5l
- Piwo bezalkoholowe 12 zł / 0,33l

NAPOJE GAZOWANE (bez limitu) - 15 zł/os.

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





WARUNKI REZERWACJI

**Gwarancją rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości
300 PLN, na miejscu (gotówką/kartą) lub przelewem.
Chęć otrzymania faktury VAT należy zgłosić przed wpłatą zadatku.**

DANE DO PRZELEWU:

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 na którą dokonywana była rezerwacja.

Zadatek jest bezzwrotny, w wyjątkowych sytuacjach zwrot zadatku jest możliwy w formie vouchera do wykorzystania w restauracji (dotyczy wyłącznie dań z karty).

Nie prowadzimy rezerwacji chwilowych

Rezerwacja terminu nie jest równoznaczna z przypisaniem konkretnej sali

Godzinę rozpoczęcia uroczystości oraz ostateczną liczbę Gości ustalamy najpóźniej na tydzień przed uroczystością

Oferta ważna do 31.12.2025r.

POZOSTAJĘ DO PAŃSTWA DYSPOZYCJI

Magdalena Wysocka, Kierownik Gastronomii

tel: 89 522-15-60, kom. 600 932 311

restauracja@hotel-warminski.com.pl