



Sobienie Królewskie
GOLF & COUNTRY CLUB

HOTEL | POLE GOLFOWE | SPA | RESTAURACJA



*OFERTA PRZYJĘĆ
OKOLICZNOŚCIOWYCH*

CHRZCINY KOMUNIE
URODZINY IMIENINY ROCZNICE

Wyśmienite menu

Aranżacja prostokątnych lub okrągłych stołów

5 h trwania przyjęcia

Profesjonalna obsługa kelnerska

Sale od 20 do 250 osób



PAKIET I

CENA

160 zł brutto/osoba

DANIA SERWOWANE

Zupa serwowana- dwie do wyboru
Pierwsze danie główne do wyboru
Deser do wyboru

PRZYSTAWKI ZIMNE

Talerz wędlin pieczonych metodą tradycyjną z marynatami i ćwikłą
Pasztyki pieczone z żurawiną
Schab po warszawsku w galarecie
Nuggetsy z dipem czosnkowym
Klasyczny śledź w oleju z cebulką
Ryba po grecku w warzywach
Tortilla z pesto, serem mozzarella i grillowanymi warzywami
Klasyczna sałatka cezar z pieczonym kurczakiem, grzankami, sosem z anchovies oraz pomidorkami cherry i czerwoną cebulą
Sałatka z pieczonego w miodzie buraka z serem feta, rukolą i winogronami z sosem pesto
Miks sałat ze świeżymi warzywami i oliwkami a'la sałatka grecka

DODATKI

Marynaty
(korniszony, grzyby marynowane, śliwki occie, papryka marynowana, oliwki marynowane)
Sosy (ćwikła, chrzan, tatarski, czosnkowy, żurawina, musztarda francuska)
Chrupiące pieczywo
Maselka smakowe

DESERY

Ciasto drożdżowe z owocami
Ciasto czekoladowe z wiśnią i kremem kakaowym
Domowa szarlotka
Torcik marchewkowy z białą czekoladą
Torcik pomarańczowy z ciemną czekoladą
Ciastka ponczowe z kremem waniliowym
Owoce filetowe
Kosz owoców sezonowych

NAPOJE

Gorące: kawa, herbata
Zimne: woda, soki owocowe

PAKIET II

CENA

180 zł brutto/osoba

DANIA SERWOWANE

Zupa serwowana- dwie do wyboru
Pierwsze danie główne do wyboru
Deser do wyboru
Drugie danie gorące do wyboru

PRZYSTAWKI ZIMNE

Talerz wędlin pieczonych metodą tradycyjną z marynatami i ćwikłą
Pasztyki pieczone z żurawiną
Schab po warszawsku w galarecie
Nuggetsy z dipem czosnkowym
Klasyczny śledź w oleju z cebulką
Ryba po grecku w warzywach
Tortilla z pesto, serem mozzarella i grillowanymi warzywami
Klasyczna sałatka cezar z pieczonym kurczakiem, grzankami, sosem z anchovies oraz pomidorkami cherry i czerwoną cebulą
Sałatka z pieczonego w miodzie buraka z serem feta, rukolą i winogronami z sosem pesto
Miks sałat ze świeżymi warzywami i oliwkami a'la sałatka grecka

DODATKI

Marynaty
(korniszony, grzyby marynowane, śliwki w occie, papryka marynowana, oliwki marynowane)
Sosy (ćwikła, chrzan, tatarski, czosnkowy, żurawina, musztarda francuska)
Chrupiące pieczywo
Maselka smakowe

DESERY

Ciasto drożdżowe z owocami
Ciasto czekoladowe z wiśnią i kremem kakaowym
Domowa szarlotka
Torcik marchewkowy z białą czekoladą
Torcik pomarańczowy z ciemną czekoladą
Ciastka ponczowe z kremem waniliowym
Owoce filetowane
Kosz owoców sezonowych

NAPOJE

Gorące: kawa, herbata
Zimne: woda, soki owocowe

Dania serwowane do wyboru

ZUPY DO WYBORU

- Aromatyczny rosół z kluskami lanymi, marchewką oraz świeżym lubczykiem
- Krem z leśnych grzybów z bitą śmietaną i aromatem truflii
- Sycylijska zupa krem z pieczonych pomidorów z grzankami serowymi i tymiankiem
- Krem z białych warzyw
- Flaki z ciętą natką

DANIA GŁÓWNE DO WYBORU

- Filet z piersi kurczaka gotowany w sous vide podany z aksamitnym puree ziemniaczanym oraz karmelizowanymi orzechami z ziołami i sosem z sera gorgonzola
- Stek karkowy z ciemnym sosem z zielonego pieprzu oraz zasmażanymi na maśle kopytkami i słodką kapustą czerwoną
- Pieczona połówka wieprzowa z puree ziemniaczanym, brukselką w syropie imbirowym i sosem z suszonych moreli
- Grillowany schab podany na kremowej kapuście kiszzonej i pieczonymi na maśle ziemniakami z rozmarynem
- Pieczony udziec z indyka z pieczonymi ziemniakami, pieczoną pietruszką i suszonymi owocami
- Panierowana tilapia ze słodką kapustą kiszoną, sosem tatarskim i ziemniakami
- Udko kaczki confit z buraczkami i puree z orzechami włoskimi - wybór dodatkowo płatny

DESERY DO WYBORU

- Mus z czekolady belgijskiej z mandarynką, biszkoptem i orzechami
- Szarlotka z lodami i bitą śmietaną
- Sernik z musem owocowym
- Beza z kremem angielskim i owocami - wybór dodatkowo płatny

DRUGIE DANIE GORĄCE DO WYBORU

- Barszcz czerwony na naturalnym zakwasie z suszoną śliwką i pasztecikiem
- Zupa gulaszowa z ogórkiem kiszonym i pieczarkami
- Staropolski żurek grzybowy z białą kielbasą i jajkiem

**Menu może ulegać zmianom. Ostateczne menu będzie podane najpóźniej na miesiąc przed przyjęciem.*

CENA ZA DZIECI

Poniżej 3 r.ż. - GRATIS

Od 3 do 10 r.ż. - Pakiet I 80 zł, Pakiet II 90 zł

*Możliwość zamówienia menu dla dzieci

TORT

Tort Śmietanowy	12 zł/osoba
Tort w masie lukrowej	15 zł/osoba
Tort bezowy	17 zł/osoba

Smaki tortów do wyboru

Dostępne w oddzielnym załączniku

Dodatkowe zdobienia tortów typu: żywe kwiaty, złocenia - wycena indywidualna



ATRAKCJE DLA DZIECI

Dla naszych najmłodszych gości kids room jest dostępny bez ograniczeń.

W sezonie letnim zapraszamy na plac zabaw z dmuchanym zamkiem.



W razie niepogody dzieci mogą również korzystać z Sali Kinowej, X-boox Room, oraz Play Room (szachy, ping-pong).

Powyżej 10 dzieci zapewniamy atrakcję w postaci animacji.



Sobienie Szlacheckie 64, 08-443 Sobienie Jeziory
Tel: 605 900 650, e- mail: d.dabrowska@sobieniekrolewskie.pl
www.sobieniekrolewskie.pl