



Szanowni Państwo,

Poniżej przedstawiamy menu specjalnie przygotowane dla

Gości Hoteliku Orańskiego, którzy będą witali razem z nami

Nowy ROK 2019!. Jest to wyjątkowy czas, który świętujemy corocznie w ciepłej

atmosferze, szykujemy wspaniały bankiet z okazji przywitania nowego roku,

dbamy o każdy szczegół dekoracji i całym sercem staramy się, abyście drodzy

Goście czuli się u Nas komfortowo!

Z poważaniem

Barbara Bartecka





Śniadania serwowane są w formie bufetu szwedzkiego w godz. 8.30-10.30

MENU OBIADOWE 28.XII.2018 – 31.XII.2018

Obiadokolacja 28.XII.2018 (piątek) 16.00-18.30

- Przystawka: Mini kanapeczka
- Zupa Barszcz ukraiński z kleksem śmietany
- Danie główne: Pierogi ruskie z okrasą i Pierogi ze szpinakiem
- Deser: Galaretka jogurtowa
- Napój

Obiadokolacja 29.XII.2018 (sobota) 16.00-18.30

- Przystawka: Koreczek
- Zupa Dworska z lanymi kluseczkami
- Danie główne: Udko faszerowane, ryż z marchewką i groszkiem, surówka z selera na słodko oraz surówka z marchwi
- Deser: Jabłko pieczone podane z konfiturą
- Napój



Obiadokolacja 30.XII.2018 (niedziela) 16.00-18.30

- Przystawka: Tortilla z farszem warzywnym
- Zupa pomidorowa
- Danie główne: Eskalopki drobiowe z sosem pieczarkowym na gęsto podane z ziemniakami pure, sałatą lodową z warzywami oraz surówka z białej kapusty
- Deser: Brzoskwinia w syropie
- Napój

31.12.2017 (poniedziałek) Lunch 12:00- 14:00

- Zupa grzybowa z ziemniaczkami i kleksem śmietany
- Danie główne: Gołąbki bez zawijania podane z sosem pomidorowym
- Koktajl owocowy
- Napój





SYLWESTER 2018 / 2019

GREAT GATSBY

NOC PEŁNA PRZEPYCHU I LUKSUSU

BAL SYLWESTROWY W STYLU WIELKIEGO GATSBIEGO !!!

ROZPOCZYNAMY O GODZ.20.00

Bardzo prosimy o punktualność :)

W programie:

- Specjalnie przygotowane menu „na bogato”
- Iluminacje świetlne
- Uroczyście udekorowana sala złoto, perły, diamenty i blichtr ;)
- Konkurs na Pana i Panią Gatsby (mile widziany ubiór stylizowany na lata 20-te)
- Karaoke
- Konkurs śpiewu i tańca
- Atrakcyjne nagrody



MENU SYLWESTROWE

- **Przystawka:** Rożek ze śliwką w płaszczyku z bekonu
- **Zupa:** Krem z dyni podany z prażonymi nasionami, grzankami i kleksem śmietany
- **Danie główne** #1: Schab po belwedersku bogato nadziany
#2: Kaczka pieczona podana z duszonymi jabłkami i żurawiną
- **Dodatki:** Bukiet surówek, sałatka egzotyczna, łódeczki ziemniaczane, ryż z warzywami

Ciepłe dania podawane podczas balu:

- #1: Eskalopki drobiowe z sosami do degustacji
- #2: Zapiekanki ze szpinakiem
- #3: Łosoś pieczony -zawijany w boczku w cieście francuskim
- #4: Nadziewane ziemniaki, Kalafior / Brokuł zapiekane w cieście
- #5: Krążki cebulowe w cieście naleśnikowym
- #6: Kielbaski w cieście
- #7 Chrupiące pieczarki faszerowane
- #7: Barszcz czerwony z kruchym pasztecikiem

Zimna płyta:

- Półmisek wędlin i mięs pieczonych ;
 - schab ze śliwką i morelą w galarecie morelowej z winem
 - pasztet domowej roboty
- Galaretki wieprzowe z warzywami i jajkiem
- Sałatka ryżowa z szynką
- Sałatka gruszkowo- serowa
- Sałatka z kurczaka curry
- Śledzik po wiejsku
- Jaja po tatarsku
- Przekąski konserwowe
- Patera owoców
- Krakery z pastami do degustacji



CENEO



Słodka galanteria cukiernicza:

- *Ciasta: sernik , makowiec, snickers, piernik*
- *Owoce egzotyczne w pięknych kompozycjach ujęte*

Napoje

- *Soki owocowe, woda z cytrynką, kawa, herbata*
- *Alkohol- wódka wyborowa 0,5l /2 os. lub wino białe/ czerwone 0,75 l/2os. (do wyboru wódka lub wino zamiennie , wino musujące o 24.00)*

