



MENU BANKIETOWE

180 zł / os.

PRZYSTAWKA

serwowane

Tatar z śledzia na pumperniklu z piklami

ZUPA

Krem z białych warzyw z oliwą dyniową

DANIE GŁÓWNE

serwowane

Polędwiczka wieprzowa na sosie grzybowym, pieczone warzywa, ziemniaki au-gratine

DESER

serwowane

Sernik królewski na sosie truskawkowym

ZAKĄSKI

bufet uzupełniany

Sałatka grecka

Łosoś w sezamie na kruchej sałacie

Caprese z żółtych pomidorów z czarnym sezamem

Roladki z indyka

Tortilla z grillowanym kurczakiem i warzywami

Cukinia z musem orzechowo- bazyliowy

Pasztet

Deska swojskich wędlin

Pikle, pieczywo, masło

DANIE GORĄCE

Barszcz czysty

BUFET DESEROWY

Wybór ciast domowych

NAPOJE

Kawa, herbata, woda

Cena dotyczy bankietu trwającego do 6 godz., każda kolejna godzina wiąże się z dodatkową opłatą.



MENU BANKIETOWE

195 zł / os.

PRZYSTAWKA

Łosoś marynowany w winie i cytrynie z zielonym pieprzem, pieczywo masło

ZUPA

Krem z zielonych warzyw z oliwą kawową

DANIE GŁÓWNE

serwowane

Pierś z kaczki, sos porzeczkowy, modra kapusta, kluski pietruszkowe

DESER

serwowane

Torcik czekoladowy na malinowym coulis

ZAKĄSKI

Krucha sałata z krewetkami awokado i chili

Tartaletki z musem z wątróbek

Szarpany łosoś na kruchej sałacie z cytrusami

Płatki schabu z domowej wędzarni z musem chrzanowym

Rostbef na sałatach ogrodowych

Deska swojskich wędlin

Pasztet z grzybami

Piklowana cukinia z parmezanem

Pikle , pieczywo masło

DANIE GORĄCE

Węgierski bogracz

DESER

bufet

Wybór ciast domowych

NAPOJE

Kawa, herbata, woda

Cena dotyczy bankietu trwającego do 6 godz., każda kolejna godzina wiąże się z dodatkową opłatą.



Hotel Astor***, ul. Rozewska 38, 84-104 Jastrzębia Góra
T: +48 58 774 45 51 wew. 2, E: konferencje.astor@primahotele.pl

www.astorhotel.pl



MENU BANKIETOWE

220 zł / os.

PRZYSTAWKA

Łosoś z domowej wędzarni na sałatach z cytrusami i sosem mango

ZUPA

Tajska z krewetką

DANIE GŁÓWNE

serwowane

Polędwiczka wieprzowa na sosie pieprzowym, bukietem warzyw w maśle, ziemniaki w rozmarynie

DESER

serwowane

Mini pavlova

ZAKĄSKI

Pomidor faszerowany serkiem feta i awokado

Łosoś w buraczkach i orzechach

Tatar ze śledzia

Roladka z boczku z zielonym pieprzem

Szynka szwarcwaldzka rolowana serkiem i rukolą

Karkówka z ziołach z chrzanem

Bakłażan z pastą orzechową

Sałatka z piklowanych warzyw z prażonym słonecznikiem

Grillowany ananas z kurczakiem papryką w sosie egzotycznym

Deska serów

Pikle, pieczywo, masło

Danie na gorąco

Strogonoff wołowy

DESER

Wybór ciast, owoce filetowane

NAPOJE

Kawa, herbata, woda

Cena dotyczy bankietu trwającego do 6 godz., każda kolejna godzina wiąże się z dodatkową opłatą.



MENU BANKIETOWE

260 zł / os.

PRZYSTAWKA

Wołowina marynowana na bukietach sałat z piklami własnego wyrobu

ZUPA

Consomme z kaczki z tymiankowym makaronem

DANIE GŁÓWNE

serwowane

Stek z łososia sos bearnaise, pieczone warzywa, au-gratine buraczane

DESER

serwowany

Gruszka w karmelu z kruszonką i lodem waniliowym

ZAKĄSKI

Śledzik w trzech odsłonach

Pstrąg wędzony na kruchych sałatach

Łosoś w sezamie na roszponce

Terrina z indyka z pomarańczową galaretką

Carpaccio z marynowanej wołowiny z rukolą i parmezanem

Schab z własnej wędzarni ze szparagami

Pasztet z soczewicy z chili i rodzynkami

Sałatka z piklowanych warzyw z prażonym słonecznikiem

Deska serów i wędlin

Marynaty, pieczywo, masło

DANIE CIEPŁE

Udziec z prosięcia serwowany z sosem provensalskim

Barszcz czysty

DESER

bufet

Wybór ciast, owoce filetowane

NAPOJE

Kawa, herbata, woda

Cena dotyczy bankietu trwającego do 6 godz., każda kolejna godzina wiąże się z dodatkową opłatą.