HOTEL **DĘBOWE WZGÓRZE**



Menu grillowe

POKRZYWNA 48,
48-267 JARNOŁTÓWEK

+48 77 439 77 29

BIURO@DEBOWEWZGORZE.EU

Opcja I

220,-

W stołach

Smalec domowy
Ogórki kiszone
Chleb wiejski

Danie główne
serwowane w bemarach lub w stoły
(2 porcje mięsa na osobę, 3 propozycje do wyboru)

Karkówka w ziołach
Pałki z kurczaka w miodowej marynacie
Kofta- grillowane kotleciki w stylu greckim
Kiełbaski grillowe
Kaszanka z kiszoną kapustą i jabłkiem
Szaszłyki wieprzowe
Placki warzywne

Ziemniaki pieczone z rozmarynem i czosnkiem
Warzywa grillowane (cukinia, pieczarka, papryka)
Surówka Colesław

Sosy: ketchup, tzatziki, musztarda

Zimna płyta
w bufecie lub stołach

Mięsa pieczone (boczek rolowany, karkówka,
schab ze śliwkami, śliwki suszone w boczku)
Zestaw serów z winogronem, miodem i orzechami
Tymbaliki drobiowe
Rolsy nadziewane suszonymi pomidorami, fetą i rukolą

Cukinia panierowana w parmezanie z dipem jogurtowym
Panierowane pieczarki faszerowane mięsem
Sałatka bawarska
Sałatka z makaronu orzo z szynką, ogórkiem,
kukurydzą i koperkiem
Pieczywo i masełka smakowe

Napoje
bez limitu

Woda z cytryną i miętą
Kompot owocowy





Opcja II

250,-

W stołach

Ser wędzony na ciepło z żurawiną
Smalec domowy
Ogórki kiszone
Chleb wiejski

Zupa
(w kociołku)

Żurek staropolski z pieczywem/Kwaśnica
(do wyboru)

Danie główne
serwowane w bemarach lub w stoły
(2 porcje mięsa na osobę, 3 propozycje do wyboru)

Karkówka w ziołach
Kiełbaski grillowe
Żeberka w sosie BBQ
Pałki z kurczaka w miodowej marynacie
Kaszanka z kapustą kiszoną i jabłkiem
Szaszłyki wieprzowe
Szaszłyki z serem halloumi
Placki warzywne

Placki ziemniaczane
Ziemniaki z boczkiem i cebulką
Warzywa grillowane (cukinia, pieczarka, papryka)

Sałatka grecka
Surówka Colesław

Sosy: ketchup, tzatziki, musztarda, gzik

Zimna płyta
w bufecie lub stołach

Mięsa pieczone (boczek rolowany, karkówka,
schab ze śliwkami, śliwki suszone w boczku)
Zestaw serów z winogronem, miodem i orzechami
Tymbaliki drobiowe
Rolsy nadziewane suszonymi pomidorami, fetą i rukolą
Cukinia panierowana w parmezanie z dipem jogurtowym
Panierowane pieczarki faszerowane mięsem
Sałatka gyros
Sałatka z makaronu orzo z szynką, ogórkiem,
kukurydzą i koperkiem
Pieczywo i masełka smakowe

Deser

Ciasto marchewkowe

Napoje
bez limitu

Woda z cytryną i miętą
Kompot owocowy











Dodatkowe propozycje

płatne dodatkowo

Kolacja

Barszcz z krokietami
(farsz do wyboru: kapusta i grzyby, mięso, szpinak i ser)
29,-

Zupa gulaszowa z pieczywem
28,-

Udziec wieprzowy z kapustą zasmażaną i pieczywem
(minimum 20 osób)
45,-

Nuggetsy z frytkami i ketchupem
(dla dzieci)
28,-

Deser

Półmisek z ciastami
(2 kawałki na osobę)
25,-

Panna cotta waniliowa z musem malinowym
18,-

Lody waniliowe z musem truskawkowym
25,-

Szarlotka z gałką lodów
26,-

Ognisko z pieczeniem kiełbasek
(Opcja nie dotyczy rezerwacji Chaty Grillowej)
(Opcja dla minimum 10 osób)
65,-

Smalec domowy
Ogórki kiszone
Chleb wiejski
Kiełbasa / 1,5 szt. na osobę
Ketchup, musztarda
Woda z cytryną

Napoje

Sok 1l
19,-

Lemoniada 1l
17,-

Napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7 Up) 0,2l
10,-

Kawa w termosie 1,5l
25,-

Herbata w termosie 1,5l
19,-



Serwis w zakresie dostarczonych własnych napojów alkoholowych
(za osobę dorosłą)
15,-

Napoje alkoholowe
w specjalnych cenach

Wino domowe białe lub czerwone 0,75l
39,-

Wino Dębowe (Blanc, Rose, Rouge) 0,75l
55,-

Prosecco 0,7l
60,-

Wódka Stumbras 0,5l
55,-

Wódka Finlandia 0,5l
65,-

Ballantines 0,7l
99,-

Jack Daniels 0,7l
170,-



Ważne informacje

dodatkowe

Ilość osób
Chata Grillowa wynajmowana jest przy minimum
15 osobach pełnopłatnych.
Maksymalna ilość to 40 osób.
Istnieje możliwość wynajmu Chaty Grillowej dla
mniejszej ilości osób za dodatkową opłatą.

Zniżki dla dzieci
do 9 lat – 50% na menu,
do 3 lat menu gratis

Czas trwania przyjęcia
do 8 godzin

Rezerwacja
Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku
w wysokości 30 % wartości przyjęcia.

Ustawowa opłata recyklingowa
0,50gr

Pojemnik
2zł/szt.

