



# **HOTEL\*\*\*\*HORIZONT**

**ODKRYJ SWÓJ HORYZONT...**

## **MENU**

**OFERTA WAŻNA OD 1.12. 2019**



## OFERTA MENU

### **MENU A w cenie 280 CZK**

Zupa z oferty dziennej

Polędwiczki na śmietanie podawane z pulchnymi knedlami bułczanymi, z cytryną, borówkami i świeżą bitą śmietaną

Jednolity deser z oferty dziennej hotelowej cukierni

### **MENU B w cenie 280 CZK**

Zupa z oferty dziennej

Pierś z kurczaka podawana z delikatnym sosem szczypiorkowym i tłuczonymi ziemniakami

Jednolity deser z oferty dziennej hotelowej cukierni

### **MENU C w cenie 280 CZK**

Zupa z oferty dziennej

Smażony kotlet wieprzowy podawany z puree ziemniaczanym

Jednolity deser z oferty dziennej hotelowej cukierni

### **MENU D w cenie 280 CZK**

Zupa z oferty dziennej

Risotto szafranowe z zielonymi szparagami i startym parmezanem

Jednolity deser z oferty dziennej hotelowej cukierni

Ta menu można zamawiać nawet dla 1 osoby.



### **MENU E w cenie 360 CZK**

Tatar z buraka czerwonego z serem kozim

Pierś z kaczki przygotowana metodą sous vide, następnie przypieczona, podawana z knedlami bułczanymi i duszoną kapustą czerwoną z rodzynkami

Piernik czekoladowy z orzechami włoskimi, czekoladą i borówkami, sosem wiśniowym i świeżą bitą śmietaną

### **MENU E w cenie 360 CZK**

Tatar z buraka czerwonego z serem kozim

Filet z łososia ze szpinakiem liściastym i tłuczonymi ziemniakami śmietankowymi

Piernik czekoladowy z orzechami włoskimi, czekoladą i borówkami, sosem wiśniowym i świeżą bitą śmietaną

### **MENU G w cenie 360 CZK**

Tatar z buraka czerwonego z serem kozim

Ogień Liczyrzepy z polędwiczki wieprzowej pokrojonej w paski, przysmażonej z cebulą, ze śmietaną i chilli podawany z plackami ziemniaczanymi i przysmażoną papryczką chilli

Piernik czekoladowy z orzechami włoskimi, czekoladą i borówkami, sosem wiśniowym i świeżą bitą śmietaną

### **MENU H w cenie 360 CZK**

Tatar z buraka czerwonego z serem kozim

Mieszanka sałat liściastych z zapiekany serem kozim i jajkiem w koszulce, z glazurowaną gruszką i orzechami włoskimi namoczonymi w miodzie

Piernik czekoladowy z orzechami włoskimi, czekoladą i borówkami, sosem wiśniowym i świeżą bitą śmietaną

Ta menu można zamówić dla 10 lub więcej osób co najmniej z tygodniowym wyprzedzeniem.



### **MENU ODŚWIĘTNE I w cenie 580 CZK**

Domowy paszтет podawany z sosem z owoców leśnych i miodu

Wołowe żeberko w rosole podawane z jarzynami i makaronem domowym

Marynowana pierś z gęsi przygotowana metodą sous vide,  
następnie przypieczona i podawana z puree ziemniaczanym z kaszą

Torcik czekoladowy nadziewany jagodami, z kremem śmietankowym i świeżymi jagodami  
namoczonymi w roztworze cukru z miodem

Ta menu można zamówić dla 10 lub więcej osób co najmniej z tygodniowym wyprzedzeniem.  
Menu można uzupełnić o wybrane wina.