



diamond_menu

[2011]

HOT_elarnia
★★★★ HOTEL & SPA

-magiczne miejsce...

Przystawka [do wyboru]

- _Tempura z ostryg z młodym szpinakiem i dzikim czosnkiem
- _Tuńczyk z pyłkiem anyżowym, wschodnie warzywa i ciemny sos miso

Zupa [do wyboru]

- _Aromatyczny krem z dyni z szyjkami rakowymi
- _Krem borowikowy z dodatkiem czarnych trufli

Danie główne [1 lub 2 dania do wyboru]

- _Homar na maśle czosnkowym podany z roszką z mango oraz czerwonym kawiolem na grzance
- _Przepiórka nadziewana grzybami i foie gras, kopytka z zielonym groszkiem przybrane pianką pomarańczową

Deser [do wyboru + owoce]

- _Dymiące ciastko czekoladowe z syropem szafranowym i złotem
- _Bananowy Crème brûlée z kawiolem pomarańczowym
- _Owoce sezonowe

*** zamawiając diamond_menu pakiet relaksacyjny w najlepszym Day SPA w Polsce SPA_larnia^{kcal} oraz przelot helikopterem po okolicy dla Pary Młodej w prezencie**

Bufet [wszystkie poniższe dania]

- _Ostrygi na lodzie z szalotkowym dresingiem
- _Tatar wołowy w kornetach parmezanowych
- _Selekcja ryb wędzonych z sosem tatarskim
- _Egzotyczna sałatka z awokado
- _Chłodnik litewski z grzankami czosnkowymi
- _Pieczywo i masło aromatyzowane

„Śniadanie” [wszystkie poniższe dania]

- _Barszczyk z kołdunami jagnięcymi
- _Dorada w pomidorkach koktajlowych
- _Pstrąg pieczony w soli morskiej
- _Rolada jagnięca z borowikami i kapustą
- _Delikatna sałatka z roszonejki i owczego sera
- _Pieczywo i masło aromatyzowane

Cena: 360 pln/os.



Zapraszamy do kontaktu:

Grzegorz Urbański **grz**@hotelarnia.pl lub tel: **728 499 988**

Marta Rożek **mar**@spalarnia.com.pl lub tel: **604 634 665**

www.hotelarnia.pl

Puszczykowo Stare
ul. Morenowa 33
tel. **61 898 37 80 PL**
tel. **61 898 37 81 EN**