



UROCZYSTY OBIAD LUB KOLACJA BANKIETOWA (PÓLMISKOWO)

ZUPA

(serwowana lub podawana w wazach - ok 280-300 ml/os.)

Klasyczny rosół/ makaron domowy/ gotowan marchewka/ natka pietruszki

Rosół z kaczki / domowy makaron

Krem z białych warzyw / oliwa tymiankowa

Krem ze szpinaku / bryndza

Krem z pomidorów z pianą parmezanową / świeża bazylia

Krem z grzybów leśnych / oliwa rozmarynowa / grzanka razowa

Staropolski żur z grzybami / pieczona biała kiełbasa

Aromatyczny krem z dyni hokkaido / chips z boczku

MIĘSA

(podawane na półmiskach – łączna gramatura 180-250g/os.)

Rolada z indyka ze szpinakiem

Kotlet de Volaille (tradycyjny panierowany kotlet z piersi kurczaka nadziewany masłem)

Pieczone udko z kaczki w czerwonym winie

Zraz wołowy z boczkiem i ogórkiem kiszonym

Polędwiczka wieprzowa nadziewana zielonymi szparagami

Tradycyjny kotlet schabowy

Schab w sosie własnym

Dorsz w ziołowej panierce

SOS

Demi glace

DODATKI

(łączna gramatura 200- 220 g/os.)

Pure ziemniaczane z masłem i kwaśną śmietaną

Pieczone ziemniaki w ziołach

Kluski śląskie z masłem

Ziemniaki gotowane z koperkiem

SURÓWKI / WARZYWA

(łączna gramatura 130- 150 g/os.)

Salaty ze świeżymi warzywami i winegretem

Modra kapusta z rodzynkami

Zasmażana kiszona kapusta z grzybami

Surówka z kiszonej kapusty

Grillowane warzywa w ziołach

Buraczki zasmażane

Surówka z młodej kapusty (sezonowo)




Młoda kapusta zasmażana (sezonowo)

Woda mineralna z cytryną - wliczona w cenę zestawów

Menu 89,-/os.

(dla wszystkich Gości: 1 zupa, 3 mięsa, 2 dodatki, 2 surówki, 1 sosy)

Dzieci do 4 lat bezpłatnie, od 5 do 10 lat 50% ceny

-  ul. Pionierów 20
-  58-100 Świdnica
-  +48 786 948 452
-  biuro@parkhotel.swidnica.pl
-  www.parkhotel.swidnica.pl
-  @park.hotel.swidnica
-  park.hotel.swidnica





UROCZYSTY OBIAD LUB KOLACJA BANKIETOWA (SERWOWANE)

ZUPA

(1 do wyboru dla wszystkich Gości, serwowana lub podawana w wazach – 300 ml/os)
Klasyczny rosół/ makaron domowy/ gotowana marchewka/ natka pietruszki 20,-
Rosół z kaczki / domowy makaron 20,-
Krem z białych warzyw / oliwa tymiankowa 22 ,-
Krem ze szpinaku / bryndza 22 ,-
Krem z pomidorów z pianą parmezanową / świeża bazylija 22,-
Krem z grzybów leśnych / oliwa rozmarynowa / grzanka razowa 26,-
Staropolski żur z grzybami / pieczona biała kiełbasa 24,-
Aromatyczny krem z dyni hokkaido / chips z boczku 22,-

DANIA GŁÓWNE

(1 do wyboru dla wszystkich Gości, serwowane, łączna gramatura 440 g/os)
Schab w sosie własnym / kluski śląskie / buraczki zasmażane na maśle 49,-
Grillowana pierś z kurczaka / sos supreme / puree ziemniaczano porowe / karmelizowana marchewka 49,-
Pierś z perliczki /puree z kalafiora z oliwą szalwiową / bób na maśle 75,-
Filet z sandacza w sosie borowikowym / blin ziemniaczany / mix sałat z dresingiem musztardowo miodowym 75,-
Połudwiczka wieprzowa faszerowana suszonymi pomidorami / domowe kopytka ze świeżym majerankiem / sos demi glace / grillowane warzywa 55,-
Pieczeń z antrykotu wołowego /kurki w emulsji maślanej / gnocchi dyniowe / rozmaryn 69,-
Rolada wołowa / kluski śląskie / modra kapusta z rodzynkami 75,-
Żółtki gęsie / puree ziemniak / pieczony czosnek w maśle / borowiki 49,-

Woda mineralna z cytryną i miętą wliczona w cenę zestawów.

DODATKOWO OFERUJEMY

PRZYSTAWKA

(1 do wyboru dla wszystkich Gości – serwowana)
Tatar z pomidora pieczonego / kapary / oliwki / tost ziołowy 29,-
Carpaccio z wędzonej piersi kaczki/mus z czarnej porzeczki z Porto 35,-
Paszтет z kaczki z żurawiną / musztarda dijon / mix sałat 35,-
Tatar z wędzonego łososia z awokado / majonez koperkowy / kiełki rzodkiewki /grissini 35,-

BUFET DESEROWY

(2 rodzaje do wyboru)
Sernik z czekoladą
Jabłecznik
Ciasto czekoladowe z kremem malinowym
Ciasto biszkoptowe z galaretką i owocami
Ciasto szpinakowe z truskawkami i mascarpone
Brownie z migdałami
18,-/os.

DESER

(1 do wyboru dla wszystkich Gości - serwowany)
Śliwki pod lawendową kruszonką / gałka lodów śmietankowych
Konferencja (gruszka)w likierze Chartreuse/ gałka lodów pistacjowych
Szarlotka na gorąco / gałka lodów waniliowych
Mini tarta czekoladowa / borówki
Mus czekoladowy z Baileys /gorące maliny
29,-/os.



ul. Pionierów 20



58-100 Świdnica



+48 786 948 452



biuro@parkhotel.swidnica.pl



www.parkhotel.swidnica.pl



@park.hotel.swidnica



park.hotel.swidnica





BUFET Z GORĄCYMI NAPOJAMI

Świeżo parzona kawa, wybór aromatycznych herbat
15,-/os.

ZIMNE ZAKĄSKI

(podawane na półmiskach z pieczywem)

Półmisek wędlin

Półmisek mięs pieczystych

Pasztet z kaczki z żurawiną

Półmisek serów z owocami i krakersami

Galaretką drobiową z cytryną

Sałatka gyros

Sałatka jarzynowa

Sałatka capresse z oliwą bazyliową

Sałatka grecka

Sałatka capresse z oliwą bazyliową

Sałatka z makaronem orzo z szynką i świeżym ogórkiem

Sałatka z kaszy bulgur z czerwonym pesto i natką pietruszki z oliwą

Sałatka z brokułem, kurczakiem pieczonym, pomidorem malinowym i sosem aioli

Mini sałatka z wędzonym półgęskiem, kasza pęczak, świeżym szpinakiem, dressingiem

musztardowo miodowym

Ciasto francuskie ze szpinakiem, feta

Ciasto francuskie z szynką, ser żółty

Pumpernikiel z pastą z tuńczyka, papryka

Jajka faszerowane pastą z pieczonych buraków i fasoli

Śledź w oleju

Śledź w śmietanie

Pikle, marynaty, dipy

Tortilla, grillowany kurczak, warzywa, sos firmowy

Tortilla, humus, rukola, grillowana cukinia, suszony pomidor

Tortilla z twarogiem łososiowym, ogórek zielony

Tortilla z pastą warzywną, słonecznik

Tartinka z baba ghanoush (pasta z pieczonego bakłażana) z tahini, granatem i ziołami

Crostini z salsą z pomidora, kurczak pieczony

Crostini z tatarskim z wędzonego łososia, warzywami i koperkiem

Crostini z tatarskim wołowym, ogórek, cebula, żółtko

Lawasz z grillowanym kurczakiem, warzywami i sosem paprykowym

Humus ze świeżymi warzywami

Val – au – vent z borowikami, cebulą, czosnkiem i rozmarynem

59,-/os. 6 pozycji do wyboru 75,-/os. 8 pozycji do wyboru

DODATKOWA KOLACJA GORĄCA

(1 do wyboru dla wszystkich gości – serwowana lub podana na bufecie)

Barszcz czerwony na zakwasie z pasztecikiem 25,-

Ragout z indyka z podgrzybkami i bułeczką drożdżową 35,-

Pierogi ruskie 25,-

Pierogi z mięsem 28,-

Tradycyjne gołąbki z ryżem basmati i wołowiną w sosie pieczarkowym 25,-

NAPOJE ZIMNE

Sok pomarańczowy , sok jabłkowy 15,-/os. (do 5 godz.) 25,-/os. (pow. 5 godz.)

Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic 15,-/os. (do 5 godz.) 25,-/os. (pow 5 godz) 2 rodz.

ALKOHOLE

Porta 6 białe lub czerwone (Lizbona, Portugalia) 35,-/0,5l lub 70,-/1l

Wódka J.A. Baczewski 100,-/but. 0,5l Wódka Wyborowa 70,-/but. 0,5l

Zapraszamy do zapoznania się z naszą kartą win i pozostałych alkoholi.

 ul. Pionierów 20


 58-100 Świdnica

 +48 786 948 452

 biuro@parkhotel.swidnica.pl

 www.parkhotel.swidnica.pl

 @park.hotel.swidnica

 park.hotel.swidnica

