



UROCZYSTY OBIAD LUB KOLACJA BANKIETOWA (SERWOWANE)

PRZYSTAWKA

(1 do wyboru dla wszystkich Gości – serwowana)

- Tatar z pomidora pieczonego / kapary / oliwki / tost ziółowy 20,-
- Carpaccio z wędzonej piersi kaczki/mus z czarnej porzeczki z Porto 24,-
- Pasztet z kaczki z żurawiną / musztarda dijon / mix sałat 22,-
- Tatar z wędzonego łososia z awokado / majonez koperkowy / kiełki rzodkiewki /grissini 26,-

ZUPA

(1 do wyboru dla wszystkich Gości, serwowana lub podawana w wazach – 300 ml/os)


- Rosół z kaczki / domowy makaron 20,-
- Krem z białych warzyw / oliwa tymiankowa 18 ,-
- Krem ze szpinaku / bryndza 18 ,-
- Krem z pomidorów z pianą parmezanową / świeża bazylia 18,-
- Krem z grzybów leśnych / oliwa rozmarynowa / grzanka razowa 24,-
- Staropolski żur z grzybami / pieczona biała kiełbasa 20 ,-
- Aromatyczny krem z dyni hokkaido / chips z boczku 18,-

DANIA GŁÓWNE

(1 do wyboru dla wszystkich Gości, serwowane, łączna gramatura 440 g/os)

- Grillowana pierś z kurczaka / sos supreme / puree ziemniaczano porowe / karmelizowana marchewka 49,-
- Pierś z perliczki /puree z kalafiora z oliwą szałwiową / bób na maśle 65,-
- Filet z sandacza w sosie borowikowym / blin ziemniaczany / mix sałat z dresingiem musztardowo miodowym 65,-
- Polędwiczka 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 65,-
- Rolada wołowa / kluski śląskie / modra kapusta z rodzynkami 65,-
- Schab w sosie własnym / kluski śląskie / buraczki zasmażane na maśle 49,-
- Żołądki gęsie / puree ziemniak / pieczony czosnek w maśle / borowiki 49,-

Woda mineralna z cytryną i miętą wliczona w cenę zestawów.

-  ul. Pionierów 20
-  58-100 Świdnica
-  +48 786 948 452
-  biuro@parkhotel.swidnica.pl
-  www.parkhotel.swidnica.pl
-  [@park.hotel.swidnica](https://www.facebook.com/park.hotel.swidnica)
-  [park.hotel.swidnica](https://www.instagram.com/park.hotel.swidnica)

ADAM

[Wybierz c





UROCZYSTY OBIAD LUB KOLACJA BANKIETOWA (PÓLMISKOWO)

ZUPA

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

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
Połędwiczka wieprzowa nadziewana zielonymi szparagami
Tradycyjny kotlet schabowy
Schab w sosie własnym
Dorsz w ziołowej panierce

SOSY

(gramatura 50 ml/ os.)

Demi glâce, winno-śliwkowy, cytrynowo-miodowy

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.)






Surówka z młodej kapusty
Surówka z kiszonej kapusty
Sałaty ze świeżymi warzywami i winegretem
Modra kapusta z rodzynkami
Zasmażana kiszona kapusta z grzybami
Grillowane warzywa w ziołach
Buraczki zasmażane
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





BUFET Z GORĄCYMI NAPOJAMI

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

DESER

(1 do wyboru dla wszystkich Gości - serwowany)

Śliwki pod lawendową kruszonką / gałka lodów śmietankowych 22,-
Konferencja (gruszka) w likierze Chartreuse/ gałka lodów pistacjowych 24,-
Szarlotka na gorąco / gałka lodów waniliowych 22,-
Mini tarta czekoladowa / borówki 22,-
Mus czekoladowy z Baileys / gorące maliny 22,-

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.

ZIMNE ZAKĄSKI

(podawane na półmiskach z pieczywem)

Półmisek wędlin własnego wyrobu
Galaretka drobiowa z cytryną
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
Jajka faszerowane pastą z pieczonych buraków i fasoli
Śledź w oleju / Śledź w śmietanie
Półmisek serów
Pikle, marynaty, dipy
Tartinka z baba ghanoush (pasta z pieczonego bakłażana) z tahini, granatem i ziołami
Mini sałatka z wędzonym półgęskiem, kasza pęczak, świeżym szpinakiem, dressingiem musztardowo miodowym
Croستini z tatarskim z wędzonego łososia, warzywami i koperkiem
Lawasz z grillowanym kurczakiem, warzywami i sosem paprykowym
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 krokietem 22,-
Ragout z indyka z podgrzybkami i bułeczką drożdżową 35,-
Pierogi ruskie 22,-
Pierogi z mięsem 26,-
Tradycyjne gołąbki z ryżem basmati i wołowiną w sosie pieczarkowym 22,-

NAPOJE ZIMNE

Sok pomarańczowy , sok jabłkowy 10,-/os. (do 3 g.), 15,-/os. (3-5 g.) 25,-/os. (pow. 5 g.)
Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic 10,-/os. (ok 3 g.), 15,-/os. (3-5 g.) 25,-/os. (pow 5 g.) 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

