

HOTEL GRAF



SALA BANKIETOWA

Zupy

- rosół tradycyjny
- rosół borowikowy z lanymi kluskami
- zupa krem pieczarkowa
- zupa krem brokułowa
- zupa krem porowa
- pomidorowa ze świeżych pomidorów z bazylią i szpetzlami
- barszczyk czerwony z pasztecikiem

Mięsa

- filet z kurczaka w panierce migdałowej
- schabowy hawajski
- schabowy w sosie ananasowym
- schabowy tradycyjny
- kieszonka kozacka (nadziewana pieczarką i serem)
- devolay
- szwajcar (nadziewany pomidorem, szynką, serem żółtym)
- udźce nadziewane pieczone z boczkiem
- udka faszerowane
- skrzydełka faszerowane
- kotlety pożarskie (drobiowe)
- zrazy
- kotlety śląskie (nadziewane kapustą)
- sztuka mięsa w sosie (śmietanowo- borowikowym, pieprzowym, własnym, ciemnym)
- żeberka na miodzie z musztardą

Dania grillowane

- karczek z włoskimi warzywami grillowanymi
- szaszłyki na trzy sposoby
- pączki drobiowe
- skrzydełka drobiowe
- kiełbasa, kaszanka,
- warzywa z grilla (cukinia, bakłażan, papryka)
- owoce z grilla (ananas z cynamonem)

HOTEL GRAF



SALA BANKIETOWA

Dania półmieszne

- gotąbki
- papryka faszerowana
- bigos
- zapiekanki z szynką lub pieczarką i serem

Dania jednogarnkowe

- barszczyk czerwony z pasztecikiem
- żurek staropolski z kawałkami kiełbasy i jajkiem
- żurek na kurkach z białą kiełbasą i jajkiem
- gulaszowa
- strogonoff
- flaki na rosole (do wyboru rodzaj mięsa)
- flaki drobiowe z serc i żołądków
- leczo

Dodatki

- ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
- ziemniaki zapiekane z sosem czosnkowym
- frytki
- kluski śląskie
- kulki pieczone
- kluski półfrancuskie

Surówki

- marchew z jabłkiem
- pekińska z porą
- buraczki na zimno
- z białej kapusty
- z czerwonej kapusty
- z kiszonej kapusty
- porowa
- sałata wiosenna

HOTEL GRAF



SALA BANKIETOWA

Warzywa na ciepło

- marchewka z groszkiem
- warzywa z patelni blanszowane na maśle
- kapusta biała zasmażana z pomidorami
- kapusta kiszona zasmażana lub buraczki zasmażane na stoninie
- młoda kapusta (sezonowo)
- warzywa opiekane w zalewie z oliwy i octu balsamicznego

Zakąski

- wędliny (3 rodzaje)
- mięsa pieczone (3 rodzaje)
- kurczak faszerowany
- schab w galarecie
- tymbaliki
- galaretką wieprzowa
- galantyna z kurczaka
- rolada drobiowa lub wieprzowa ze szpinakiem
- ryba po japońsku, po żydowsku, po grecku
- pstrągi faszerowane
- śledzie (staropolskie, kaszubskie, śmietanowe, francuskie)
- deski góralskie (sery wędzone, pleśniowe)
- tortilla (łososiowa, paprykowa, serowa pikantna)
- caprese (mozzarella, pomidor, bazylia)
- tatar (w okresie zimowym)
- koreczki (trzy rodzaje)
- tartinki z łosiem
- tartinki włoskie
- warzywa sezonowe (ogórki, pomidory)
- ciasto półfrancuskie z nadzieniem
(szpinakowym, serowym, z cukinią, papryką lub suszonymi pomidorami)

HOTEL GRAF



SALA BANKIETOWA

Sałatki

- warzywna
- grecka
- z kurczaka wędzonego
- brokułowa
- z boczkiem pieczonym
- z grillowanym kurczakiem
- gyrosowa
- serowa
- z czerwonej fasoli sera i ananasa

Stół wiejski

- szynka wiejska z rapciem
- salceson biały i czarny
- kaszanki
- kiełbasy wiejskie
- wątrobianka
- smalec domowy
- ogórki kiszone
- chleb wiejski

Desery i słodkości

- ciasta – 4 rodzaje
- owoce i cukierki
- musy czekoladowe i owocowe
- babeczki nadziewane
- sałatka owocowa z sosem różanym
- lody po grecku (podane na gofrze)