

Data ustalenia menu.....

Data imprezy.....

Godzina rozpoczęcia imprezy.....

Godzina przyjazdu do lokalu.....

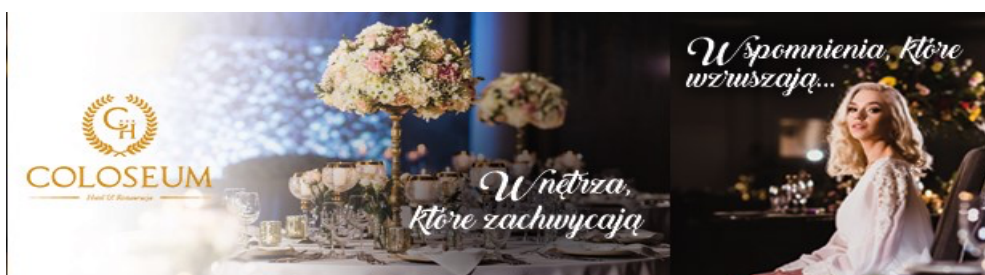
Menu przyjęcie okolicznościowe 2021

Nazwisko..... Imiona.....

Adres.....Tel.....

Ilość osób dorosłych..... Dzieci do 0-5 lat Dzieci od 5-10lat.....

Razem.....





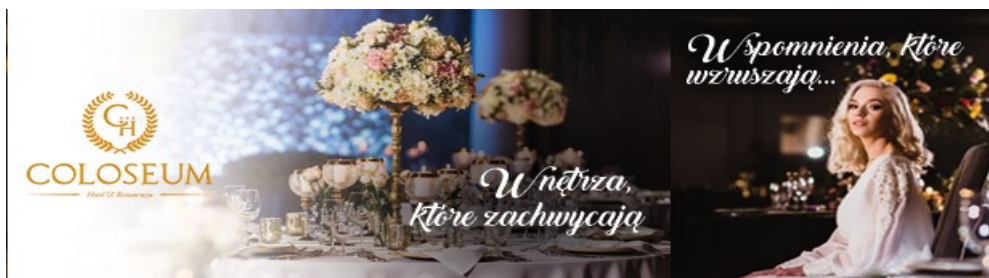
Obiad serwowany:

Zupa : Do wyboru jedna z propozycji

- Zupa grzybowa z makaronem
- Rosół serwowany z makaronem
- Zupa toskańska
- Krem grzybowy z grzankami
- Consome z kołdunami z mięsa wołowego
- Krem z buraka z serem pleśniowym
- Krem z batata z łązką śmietany
- Krem z ziemniaka z chipsem z boczku
- Consome z fitełkami drobiowymi i warzywami julienne
- Krem brokułowy z prażonymi migdałami

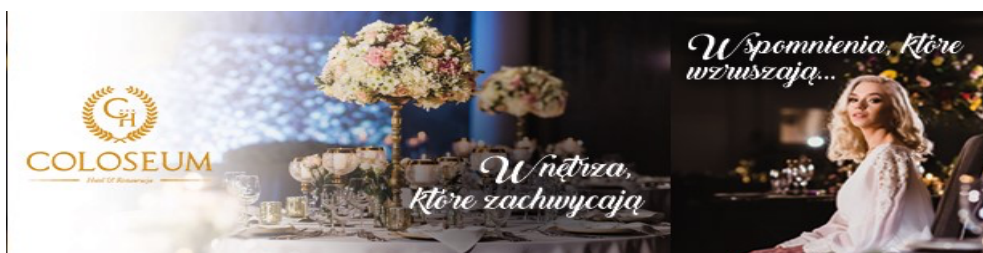
Danie główne: Do wyboru jedna z propozycji

- Rolada ze schabu, rolada drobiowa faszerowana (marchewka , seler, pieczarka) serwowana z ziemniaczkami puree , sos pieczeniowy , bukiet warzyw
- Polędwiczka wieprzowa pieczona | roladka drobiowa faszerowana | ziemniaki purée | sos kurkowy | szparagówka z masłem |
- Rolada ze schabu | karkówka pieczona z czosnkiem | sos myśliwski | ziemniaki purée | buraczki na ciepło
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana musem drobiowym | schab pieczony | sos pieprzowy | ziemniaki purée | mini marcheweczki na miodzie
- Schab pieczony | rolada z indyka faszerowana warzywami julle | ziemniaki purée | sos borowikowy | bukiet warzyw |
- Polędwiczka wieprzowa z musem drobiowym , karkówka , sos kurkowy , ziemniaki duszone, fasolka związana rafią
- Polędwiczka faszerowana mięsem drobiowym , sos musztardowy – śmietanowy , ziemniaku purée , chutney z burka czerwonego
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana chorizo | schab pieczony | sos pieprzowy | ziemniaki purée | buraczki na ciepło |
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana szpinakiem i suszonym pomidorem | roladka robiowa faszerowana warzywami i farszem mięsnym | sos pieczeniowy | ziemniaki purée | szparagówka
- Rolada ze schabu | mus drobiowo – pieczarkowy | polędwiczka wieprzowa z musem paprykowym | sos borowikowy | ziemniaki purée | szparagówka w bułce tartej |
- Schab faszerowany bekonem i pieczarkami | filet drobiowy | sos pieczeniowy | groszek cukrowy z masłem | ziemniaki purée



- **Surówki do obiadu: Dwie propozycje do wyboru**
- Surówka z marchewki z kawałkami ananasa
- Surówka z selera z dodatkiem rodzynek
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z białej kapusty
- Ćwikła
- Kiszona kapusta
- Colesław
- **Deser: Do wyboru jedna z propozycji:**
- Panacotta podana z wiśniami w zalewie
- Panacotta z sosem angielskim i świeżymi owocami
- Panacotta , sorbet malinowy , owocowy kawior
- Puchary lodowe z owocami i bita śmietaną
- Biała czekolada | sorbet z malin | owoce |
- Suflet czekoladowy z frużeliną mango i markują
- Sernik na ciepło | polewa czekoladowa | świeże owoce
- Tarta z malin | bita śmietana | owoce
- **Zakąski: sześć zakąsek do wyboru**
- Półmiski z wędlinami
- Rolada z szpinakowa z łososiem i serkiem almette
- Rolada serowa z kurczakiem i pieczarką
- Miks serów (pleśniowe , żółte)
- Galaretki drobiowe
- Galaretki wieprzowe
- Tortilla z warzywami oraz pikantną salsą

- Tortilla z kurczakiem i świeżymi warzywami
- Terina z kurczakiem w sosie słodko – ostrym
- Roladki z szynki z serkiem chrzanowym
- Tramezino z wędzonym łososiem
- Tatar z śledzia w kruchej babeczce
- Teriny mięsne
- Selekcja tartinek z pastą (pomidory , pasta jajeczna
- Pasztet z gęsiny z sosem żurawinowym
- Indyk w otulinie kokosowej i z dodatkiem sosu cumberland
- Karkówka szpikowana czosnkiem z dodatkiem sosu chrzanowego
- Roladki z szynki faszerowane serkiem i papryką
- Galaretka z łososiem lub pstrągiem
- Boczek faszerowany grillowana papryką i musem drobiowym
- Pieczony boczek z czosnkiem
- Mini tarta z farszem z łososia i tuńczyka
- Sałatka grecka z sosem winegret
- Sałatka z soczewicy
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka Gyros
- Sałatka pieczarkowa
- Sałatka z świeżych sałat z kurczakiem
- Sałatka z fasoli ogrodowej z pieczonym kurczakiem
- Sałatka z wędzonym kurczakiem
- Sałatka meksykańska z kurczakiem
- Sałatka z kurczakiem i ananase
- Sałatka z makaronem ryżowym i z curry
- Śledź po staropolsku
- Śledź po węgiersku
- Śledź w śmietanie
- Śledź w sosie chrzanowym
- Śledź na ostro





Kolacje:

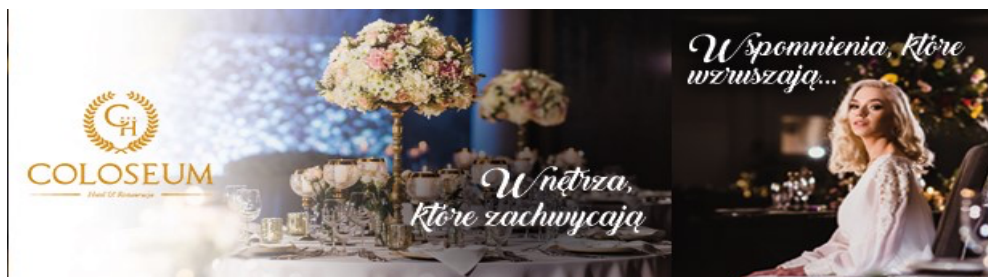
Kolacja I : jedna z propozycji do wyboru

- Goloneczki kiszczelowe z sosem chrzanowym, ziemniaczkami z pieca oraz surówka z czerwonej kapusty
- Polędwiczka z dorsza pod kruszonką z parmezanu , leczo warzywne , gniocchi
- Noga z kaczki confit , kopytka / gratin ziemniaczany , sos żurawinowy lub grzybowy , kapusta modra
- Rolada z karkówki , ziemniaki z pieca , sałatka szwedzka , sos z podgrzybków
- Karkówka pieczona z czosnkiem , ziemniaki pieczone , sos myśliwski , buraczki na ciepło
- Konfitowane podudzia drobiowe faszerowane włoszczyzna i boczkiem , podane z kopytkami ziemniaczanymi w pesto z czosnku niedźwiedziego
- Roladka z indyka faszerowana polędwiczką z dodatkiem kolorowych warzyw, sos biały, ryż / gratin ziemniaczany | surówka z marchewki i pora
- Rolada z indyka faszerowana szpinakiem , mozzarellą i suszonym pomidorem | gratin ziemniaczany | sos serowy | brokuł skropiony masłem §
- Rolada wołowa faszerowana musztardą ,boczkiem , ogórkiem , kasza gryczana na gęsim tłuszczu , czerwony colesław
- Rolada wołowa faszerowana musztardą , boczkiem i ogórkiem , kluski śląskie , sos ciemny , kapusta modra
- Pieczony kurczak faszerowany farszem mięsnym | granulowane sos pieczarkowy | miks sałat
- Żeberko wieprzowe | ziemniaki z pieca | sos bbq | colesław
- Filet z kurczaka | sos tymiankowy | kopytka | świeże sałaty z sosem winegret |
- Pieczone podudzie z kurczaka faszerowane pieczarką i żółtym serem, gratin ziemniaczany , surówka z marchewki i pora , sos biały
- Gulasz wołowy | babka ziemniaczna faszerowana kaszą | sałatka szwedzka
- Pieczony sandacz na sosie grzybowym | ryż / gratin ziemniaczany | szparagówka
- Filet drobiowy faszerowany mixem serów | gniocchi | sos rozmarynowy | zielony brokuł
- Schab faszerowany bekonem i pieczarkami | sos grzybowy | zapiekanka z buraków | ziemniaki z pieca
- Pieczony filet z łososia | sos krewetkowy | gratin ziemniaczany | groszek z masłem |

Kolacja II: Jedna z propozycji do wyboru

- Barszcz czerwony podany z krokietem warzywnym i pasztecikiem mięsnym
- Żur po staropolsku

- Kwaśnica z dymionym żeberkiem
- Zupa prezydencka podana z bułeczką faszerowaną kapustą i grzybami
- Zupa Strogonow (pieczarka, marchewka, seler, cebula , mięso wieprzowe, papryka)



Menu Wegetariańskie / wegańskie / bezglutenowe

- Krem pomidorowy z serem mozzarella
- Krem brokułowy z prażonymi migdałami
- Krem z batata
- Krem grzybowy
- Krem pieczarkowy
- Krem z buraka
- Krem z dyni
- Zupa grzybowa

Danie główne / kolacje

- Łosoś pieczony z ryżem na sosie krewetkowym
- Filet z pstrąga, ziemniaku purée , szparagówka
- Makaron tagiatelle ze szpinakiem
- Cukinia faszerowana warzywami
- Camembert grillowany | sałatka z świeżych warzywa | winegret | grzanki
- Grillowane bakłażany, w zestawie z ryżem | szparagami | bukietem surówek
- Gniochii | szpinak | suszone pomidory | czosnek
- Makaron tagiatelle | krewetki | czosnek | cebula |
- Makaron bezglutenowy | szpinak | suszony pomidory |
- Sałatka z cukinią i fetą i sosem winegret

- Gniochii bez glutenu | karkówka pieczona | sos grzybowy | coleslaw
- Chniochi bez glutenu | sos śmietanowy | kurczak | suszony pomidor |
- Burger wege | frytki | coleslaw |
- Placki ziemniaczane | leczy warzywne
- Placki z kaszy gryczanej i cukinii z sosem kurkowym



Ciasta i stoły słodkie :

Stół słodkości 30 elementów : 270 zł

- Babeczka krucha | krem | owoce | 6 sztuk
- Tartalotka | mus cytrynowy | opalana beza | 6 sztuk
- Muffinki Ferrero rocher | 6 sztuk
- Tiramisu | 6 sztuk
- Pannacotta | świeże owoce | 6 sztuk

Stół słodkości 45 elementów : 400 zł

- Malinowa chmurka | 6 sztuk
- Płyś z kruszonką | chantilly z białej czekolady | chantilly słony karmel | 6 sztuk
- Lizaki bezowe | 5 sztuk
- Deser gruszkowo -malinowy | 8 sztuk
- Ciasto:
- Szarlotka z bezą | 10 sztuk
- Wuzetka | 10 sztuk

Bufety z winem :

- Wino bankietowe hiszpańskie i portugalskie białe i czerwone.

Wina półwytrawne , półsłodkie, wytrawne

Koszt 24 zł butelka.

Bufet Lemoniadowy :

- Orzeźwiający lemoniady smakowe (cytrynowa , arbużowa , lub rabarbar)

Koszt : 250 zł



Napoje zimne wliczone w cenę:

- Pepsi Cola
- Mirinda
- 7 up
- Ice tea
- Soki 100% w karafkach
- Woda niegazowana w dzbankach

Napoje gorące wliczone w cenę:

- Herbaty lipton (smakowe , czarne , zielone)
- Kawa parzona Lavazza
- Kawa z ekspresu (kawa biała , czarna , latte, espresso, cappucino, kawa z czekoladą)
- Czekolady gorące: czekolada z mlekiem

• INFORMACJE dla klientów Hotelu Colosseum:

- Wszystkie pozostałe po imprezie zakąski zimne, nie wydane kolacje zostaną zapakowane przez obsługę restauracji Colosseum i zwrócone po imprezie
- Hotel & Restauracja Colosseum nie zajmuje się wypiekami ciast. Ciasta weselne prosimy dostarczyć dzień przed imprezą
- W celu przygotowanie koszyczków weselnych prosimy o przygotowanie opakowań na ciasta
- Alkohol prosimy dostarczyć dzień przed przyjęciem w celu odpowiedniego schłodzenia

- Zakaz wnoszenia piwa na teren sali hotelu Coloseum. Piwo może być zakupione tylko w hotelu Coloseum.
- Owoce wliczone w cenę podane są na bufecie

Cena zestawu z kolacją I - 135 zł od osoby dorosłej.

Cena zestawu z kolacją II - 125 zł od osoby dorosłej.

Cena zestawu z kolacją I i II - 145 zł od osoby dorosłej.


* Zapoznałam/zapoznałem się z warunkami i ustaleniami wyżej wymienionymi

Kontakt:

Dawid Michalik
Manager Hotelu & Restauracji Coloseum
Tel.: 609 540 540

Kontakt : Recepcja Hotelu



Tel : 16 621 59 30 / 609 054 054
e-mailrepcja@hotelcoloseum.pl



COLOSEUM
Hall Of Romance

*Wspomnienia, które
wzruszają...*

*Wnętrza,
które zachwycają*

hotelcoloseum 
hotelcoloseum 
www.hotelcoloseum.pl 