

**PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE
RODZINNE SPOTKANIA
W EUROPEJSKIM BOUTIQUE HOTELU**

- INDYWIDUALNE SALE
- RODZINNA ATMOSFERA
- WYŚMIENITA KUCHNIA
- KLIMATYZOWANE WNĘTRZA
- MENU DLA NAJMŁODSZYCH
- ZIELONE PATIO DO DYSPOZYCJI GOŚCI
- SALA KLUBOWA Z BILARDEM I PIŁKARZYKAMI



Europejski Boutique Hotel ****
Ul. Słowackiego 11, 26-600 Radom
Przy Parku Kościuszki
tel. +48 3400021, kom. 792132666
info@hoteleuropejski.radom.pl

EUROPEJSKI
★★★★
BOUTIQUE HOTEL

UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY

STARTER

Pate po polsku z wątróbki drobiowej
Pieczona dynia z chipsem z boczku i oliwą pietruszkową - danie sezonowe
Sznytka z musem z suszonych pomidorów i ricotty
Połędwiczka sous vide z karmelizowaną cebulką
Grzanki z figą, ricotta, miód
Crostiti z camembertem i żurawiną
Spring rolla z warzywami, sos chili

ZUPY

Rosół z kury z domowym makaronem z warzywami i ziołami ogrodowymi
Bursztynowy rosół z kluseczkami francuskimi i natką
Zupa królewska z kurczakiem, curry i cytryną
Flaczki po radomsku
Francuska zupa z mięsem mielonym i porem
Francuska zupa cebulowa na białym winie
Aksamitny krem z brokuł
Krem ze świeżych pomidorów i papryki z zielonym pesto i grzankami
Krem z białych warzyw z chipsem z boczku i grzankami
Włoska zupa pomidorowa z soczewicą
Krem z dyni z mleczkiem kokosowym – danie sezonowe
Grzybowy krem z groszkiem ptysiowym i kleksem ze śmietanki
Krem z białych warzyw z grzankami i oliwą szczypiorkową
Zupa meksykańska z mieloną wołowiną i kukurydzą
Tradycyjny żurek na zakwasie z białą kiełbasą i jajkiem
Barszczyk czerwony z pasztecikiem mięsnym lub pierogami lub trójkątami z ciasta francuskiego z pieczarkami
Zupa gulasz z wołowiną i papryką

DANIA GORĄCE

Połędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym lub pieprzowym, ziemniaki z pieca z rozmarynem, mix sałat z pomidorkami
Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami i szpinakiem, ryż paraboliczny, marchew glazurowana
Zapiekaný schab pod serem cheddar z pieczarkami ziemniaczane puree, sałatka coleslaw
Filet z dorsza i sos cytrynowy, kasza bulgur, brokuł z prażonymi migdałami
Szaszłyk po królewsku z połędwiczki i warzyw z pieczonym jabłkiem, ziemniaczki z pieca
Filet z indyka w sosie pomidorowym z oliwkami z tartym parmezanem , zapiekane talarki ziemniaczane

Kurczak w kremowym sosie ze szpinakiem, ryż mieszany z dzikim, bukiet sałat z sosem winegret
Eskalopki z indyka duszone w winie z warzywami zapiekane ćwiartki ziemniaka z ziołami
Pieczony schab w musztardzie francuskiej, ziemniaczane puree, kapusta duszona na masełku
Karczek wolno pieczony w sosie pieczeniowym, kluski śląskie, modra kapusta z rodzynekami
Rolada z indyka w sosie pieprzowym, grillowane warzywa, talarki ziemniaczane
Grillowana pierś z kurczaka zapiekana z wędzonym serem i pomidorami, ziemniaki zapiekane z boczkiem, mix sałat z pomidorkami
Tradycyjny sznycel ze schabu panierowany, ziemniaczane puree, kapusta duszona na masełku z pomidorami
Duszona polędwiczka w bekonie z porami, ziemniaki z pieca, parowane warzywa
Wołowina po burgundzku w czerwonym winie, kluski kładzione
Bitki wołowe na grillowanych pieczarkach z cebulką, kopytka szpinakowe
Medaliony z polędwiczek wieprzowych z pieczarkami, ziemniaczane puree, mix sałat
Devolay z serem i pieczarkami, ziemniaczane puree, surówki
Pieczony filet z kurczaka kukurydzianego z pesto, młode ziemniaki, świeże sałaty z marchewką
Pierś z kaczki confit, sos żurawinowy z jabłkiem, gratin ziemniaczane, buraczki karmelizowane
Sztuka wołowa w sosie pieczeniowym z kluskami śląskimi, surówka z białej kapusty
Roladka z indyka z suszonymi pomidorami, serem cheddar, ryż jaśminowy z kolendrą
Bouef strogonow, kluski śląskie
Medaliony ze schabu, marynowane w mleku i tymianku, biała kasza z cebulką, buraczki zasmażane

DANIE DLA DZIECI

Pieczone nuggetsy z kurczaka w płatkach z frytkami, świeża marchewka lub mizeria

DESERY

Lody waniliowe z musem malinowym i owocami
Panna cotta z malinami
Ciastko francuskie z kremem mascarpone i owocami
Pudding chia z mango i białą czekoladą
Tiramisu nasączone kawą z malinami w pucharku
Parfait chałwowe z kruszoną bezą
Semifredo z truskawkami i kruszonką ciasteczkową
Ciasto czekoladowe ze słonym karmelem i gałką lodów
Malinowa chmurka z bezą i migdałami w pucharku
Mini szarlotka z korzenną kruszonką
Ciasto czekoladowe nasączone rumem z kremem waniliowym

PRZYSTAWKI

Wybór mięs pieczonych, podawanych z chrzanem
Plastry schabu faszerowane pastą jajeczno-chrzanową
Połędwiczki wieprzowe nadziewane śliwką kalifornijską z dipem ziołowym
Tatar wołowy w mini bułeczkach
Kurczak marynowany w tariyaki z pak choi i sezamem
Crostini z wędzonym łososiem, avocado i kremowym serkiem
Plastry marynowanej połędwiczki z karmelizowaną cebulką
Rulony grillowanej cukinii z serkiem kozim i pestkami dyni
Terrina z wątróbki drobiowej z galaretką z porzeczki, prażone orzechy, karmelizowana gruszka
Sałatka z krewetkami, mango i granatem
Ceviche z łososia na tostach z limonką
Spring rolls z warzywami i sosem chili
Roladka i indyka z suszonymi pomidorami i cheddarem, dip ziołowy
Wytrawne babeczki z sałatką z szynki, sera, selera naciowego i kukurydzy
Koperty z ciasta francuskiego z pieczarkami, dip ziołowym
Tradycyjna sałatka jarzynowa podana w kruchych babeczkach
Sałatka tabbouleh z kuskusem, granatem i limonką
Szaszłyki drobiowe z sosem czosnkowym na grillowanych warzywach
Kurczak w panco z sosem chili
Kurczak w sezamie i corn flakes z sosem chili
Sałatka cezar z kurczakiem na sałacie rzymskiej
Sałatka z wędzoną pierśią kaczą i karmelizowaną gruszką
Śledź na sałatce z selera i jabłka
Tatar ze śledzia z kaparami na miodowym pumperniku
Roladki z wędzonego łososia z musem cytrynowym
Carpaccio z buraką, kozi ser, rukolą, orzechy
Rolada z tortilli nadziewana mięsem mielonym, rukolą i parmezanem
Pasztet z wątróbki drobiowej z dodatkiem koniaku
Galaretki z golonki wieprzowej z majonezem szczypiorkowym
Polskie sery pleśniowe z orzechami
Rolada z indyka faszerowana szpinakiem i serem feta
Tortilla z warzywami i łososiem wędzonym
Sałatka z karmelizowanymi buraczkami, fetą, granatem i pestkami dyni
Grillowana cukinia z ziołowym serkiem i prażonymi pestkami dyni

Dla dzieci mix słodko-słonnych przekąsek (paluszki, chrupki, żelki, ciasteczka itp.)

KAWA, HERBATA, SOKI, WODA NIEGAZOWANA

Cena: każde przyjęcie okolicznościowe wyceniamy indywidualnie po wybraniu menu
Dzieci do 3 lat – bezpłatnie, dzieci od 3 do 10 lat – 50% ceny
Rabat na alkohol z karty 10%

Dodatkowo płatne:

Napoje gazowane

Woda gazowana

Wódka

Wino białe/czerwone

Alkohol

Sushi

Tort

Owoce

Ciasta

Mini deserki:

- Panna cotta z musem malinowym
- Deserek tiramisu
- Pudding z nasionami chia i muree mango
- Mus kawowy z truskawką i miętą
- Malinowy krem z biszkoptem

Przystawki:

- Tatar z łososia z czerwoną cebulką na tostach
- Tatar z polędwicy wołowej z piklami