



**OFERTA WESELNA
2021/2022**

**RESTAURACJA STYLOWA
UL. SŁOWACKIEGO 11
26-600 RADOM
TEL. 792 132 666, 48 340024
TEL. 48 340021**

restauracja@stylowa.radom.pl
info@hoteleuropejski.radom.pl



EUROPEJSKI



**BOUTIQUE HOTEL
&
STYLOWA RESTAURANT**

W tym najważniejszym dla Państwa dniu ważne jest aby wszystko wypadło idealnie. Radom poleca Europejski Boutique Hotel & Restaurację Stylową: połączenie doskonałych potraw, klimatycznego otoczenia oraz pięknego wystroju. Nasza największa **sala Balowa** ma 220m² i pozwala na urządzenie przyjęć weselnych do 130 Gości w układzie stołów okrągłych i 150 Gości w układzie stołów prostokątnych. **Sala kominkowa** ma 60m². Idealna na bardziej kameralne przyjęcia. Wspaniałe **Patio** o powierzchni 70 m² daje możliwość przygotowania kameralnej ceremonii zaślubin lub powitania Gości na świeżym powietrzu.

Tradycyjne potrawy polskiej kuchni uzupełnione zostały o dania światowego formatu, dzięki czemu każdy z Gości znajdzie dla siebie idealną propozycję. Poza tradycyjnym wyborem alkoholi do dyspozycji macie także bogato zaopatrzoną piwniczkę z winami. Idealnie dobrane do potraw wina będą stanowiły doskonałe uzupełnienie posiłków. Co ważne, hotel oferuje również noclegi dla Gości. Dzięki czemu nie ma potrzeby martwić się koniecznością szukania miejsc noclegowych dla rodziny lub przyjaciół. Po niezapomnianej zabawie odpoczynek przyniosą spacer po pięknie położonym parku oraz relaks w strefie rekreacji. Po intensywnej nocnej zabawie solidne śniadanie w staropolskim stylu postawi na nogi wszystkich Gości. Dokładamy wszelkich starań, by zapewnić Nowożeńcom najlepszą obsługę podczas całej nocy weselnej. Jesteśmy elastyczni i otwarci na propozycje Młodej Pary, więc jeśli planujecie dodatkowe atrakcje, zapraszamy do dalszego kontaktu.

UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY

STARTER (1 propozycja do wyboru)

Pate po polsku z wątróbki drobiowej
Pieczona dynia z chipsem z boczku i oliwą pietruszkową – danie sezonowe
Sznyczka z musem z suszonych pomidorów i ricotty
Polędwiczka sous vide z karmelizowaną cebulką

ZUPA (2 propozycje do wyboru)

Rosół z kury z domowym makaronem z warzywami i ziołami ogrodowymi
Bursztynowy rosół z kluseczkami francuskimi i natką
Bulion z pieczonych skrzydełek oraz z warzywami julienne
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 mięsny lub pierogami
Zupa gulasz z wołowiną i papryką

DANIE GŁÓWNE (3 propozycje do wyboru: obiad i kolejne dania gorące)

Polędwiczka 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

Zapiekany schab pod serem cheddar z pieczarkami ziemniaczane puree, sałatka coleslaw
Pieczeń ze schabu w sosie śliwkowym, kasza gryczana na sypko, sałatka z pieczonych buraczków z sezamem
Filet z dorsza i sos cytrynowy, kasza bulgur, brokuł z prażonymi migdałami
Szaszłyk po królewsku z polędwiczki 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 rodzynkami
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
Plastry pieczonej szynki w czosnku i gorczycy, kluski śląskie, buraczki na ciepło
Filet z miruny w sosie koperkowym, kasza bulgur, fasolka szparagowa blanszowana z masełkiem i czosnkiem
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

DANIE DLA DZIECI

Pieczone nuggetsy z kurczaka w płatkach z frytkami, świeża marchewka

DESER (1 propozycja do wyboru)

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
Mus z ciemnej czekolady z galaretką owocową
Parfait chałwowe z kruszoną bezą
Semifredo z truskawkami i kruszonką ciasteczkową
Ciasto czekoladowe ze słonym karmelem i gałką lodów

PRZYSTAWKI (8 do wyboru)

Wybór mięs pieczonych, podawanych z chrzanem
Plastry schabu faszerowane pastą jajeczno-chrzanową
Polędwiczki wieprzowe nadziewane śliwką kalifornijską z dipem ziołowym
Szaszłyki drobiowe z sosem czosnkowym na grillowanych warzywach
Kurczak w tempurze z sosem chili
Kurczak w sezamie i corn flakes z sosem chili
Sałatka cesar z kurczakiem na sałacie rzymskiej
Sałatka z wędzoną piersią 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 buraka, kozi ser, rukola, orzechy
Rolada z tortilli nadziewana mięsem mielonym, rukolą i parmezanem
Szpinak z grillowanymi warzywami i kaszą kuskus
Jajka faszerowane sosem tatarskim
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
Pomidory z mozzarellą, bazylią i pesto
Tortilla z warzywami i łososiem wędzonym
Sałatka z karmelizowanymi buraczkami, fetą, granatem i pestkami dyni
Grillowana cukinia z kremową fetą i prażonymi pestkami dyni

KAWA, HERBATA, SOKI, WODA NIEGAZOWANA, OWOCE, CIASTA
PIECZYWO MIESZANE
TRADYCYJNE POWITANIE MŁODEJ PARY CHLEBEM I SOLĄ
APARTAMENT DLA MŁODEJ PARY

Cena 260 zł/os

Dzieci do 3 lat – bezpłatnie, dzieci od 3 do 10 lat – 50% ceny

Dodatkowo płatne:

Dodatkowe danie główne 30 zł

Lampka wina musującego w czasie ceremonii powitalnej

Napoje gazowane

Woda gazowana

Wino białe/czerwone

Alkohol/Wódka

Tort weselny

Stół wiejski/staropolski

Stół rybny/Sushi

Młode prosie pieczone, marynowane w ziołach, nadziewane szynką wieprzową, podane w ogniu, w całości z kaszą gryczaną lub ziemniakami z grilla, sosem myśliwskim oraz czerwoną kapustą z rodzynkami.

Przystawki:

- Tatar z łososia z czerwoną cebulką na tostach 20 zł/os.
- Tatar z polędwicy wołowej z piklami 20 zł/os.

Pokoje dla Gości w specjalnych cenach

Animator