



## **OFERTA WESELNA 2022**

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

[restauracja@stylowa.radom.pl](mailto:restauracja@stylowa.radom.pl)  
[info@hoteleuropejski.radom.pl](mailto: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 220m<sup>2</sup> i pozwala na urządzenie przyjęć weselnych do 130 Gości . **Sala kominkowa** ma 60m<sup>2</sup>. Idealna na bardziej kameralne przyjęcia. Wspaniałe **Patio** o powierzchni 70 m<sup>2</sup> 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

Szynka 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 kielbasą 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

Zapiekan 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 pumperniklu  
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  
Paszтет 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 290 zł/os**

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

Dodatkowo płatne:

Dodatkowe danie gorące 35 zł/os

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 rodzynekami.

Przystawki:

- Tatar z łososia z czerwoną cebulką na tostach 35 zł/os.
- Tatar z polędwicy wołowej z piklami 35 zł/os.

Pokoje dla Gości w specjalnych cenach

Animator