



## OFERTA WESELNA

RESTAURACJA STYLOWA  
UL. SŁOWACKIEGO 11  
26-600 RADOM  
TEL. 792 132 666, 48 3400024  
TEL. 48 3400021

[restauracja@stylowa.radom.pl](mailto:restauracja@stylowa.radom.pl)  
[info@hoteleuropejski.radom.pl](mailto:info@hoteleuropejski.radom.pl)



# EUROPEJSKI



BOUTIQUE HOTEL

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 w układzie stołów okrągłych i 150 Gości w układzie stołów prostokątnych. **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  
Szyntka z mussem 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

### DANIE GŁÓWNE (3 propozycje do wyboru)

Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym lub pieprzowym  
Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami i szpinakiem  
Zapiekan schab pod serem cheddar z pieczarkami  
Pieczeń ze schabu w sosie śliwkowym  
Filet z dorsza i sos cytrynowy

Szaszłyk po królewsku z polędwiczki i warzyw z pieczonym jabłkiem  
Filet z indyka w sosie pomidorowym z oliwkami z tartym parmezanem  
Kurczak w kremowym sosie ze szpinakiem  
Eskalopki z indyka duszone w winie z warzywami  
Pieczony schab w musztardzie francuskiej  
Karczek wolno pieczony w sosie pieczeniowym  
Rolada z indyka w sosie pieprzowym  
Grillowana pierś z kurczaka zapiekana z wędzonym serem i pomidorami  
Policzki wołowe w czerwonym winie  
Tradycyjny sznycel ze schabu panierowany  
Plastry pieczonej szynki w czosnku i gorczycy  
Filet z miruny w sosie koperkowym  
Duszona polędwiczka w bekonie z porami  
Wołowina po burgundzku w czerwonym winie  
Bitki wołowe na grillowanych pieczarkach z cebulką  
Tradycyjny żurek na zakwasie z białą kiełbasą i jajkiem  
Barszczyk czerwony z pasztecikiem mięsnym lub pierogami  
Zupa gulasz z wołowiną i papryką

## **DANIE DLA DZIECI**

Pieczone nuggetsy z kurczaka w płatkach z frytkami, świeża marchewka

## **DODATKI DO GÓŁWNYCH DAŃ**

Ziemniaczane puree  
Ziemniaki z pieca z rozmarynem  
Talarki ziemniaczane zapiekane  
Kasza gryczana na sypko  
Ryż z warzywami paraboliczny  
Kasza bulgur  
Ryż dziki  
Kluski śląskie  
Kopytka szpinakowe  
Kasza jagłana z natką  
Połówki ziemniaków faszerowane boczkiem ( małe imprezy)  
Soczewica czarna na masełku (małe imprezy)  
Bukiet sałat z vinegretem  
Warzywa na parze (kalafior, brokuł, marchew)  
Kapusta duszona na masełku z koperkiem  
Grillowane warzywa z czosnkiem ( papryka, cukinia, bakłażan)  
Sałatka z pieczonych buraczków z sezamem  
Sałatka colesław  
Mini marchew glazurowana  
Fasolka szparagowa blanszowana z masłem i czosnkiem  
Brokuły z prażonymi migdałami  
Blanszowany szpinak z czosnkiem  
Mix sałat z pomidorkami  
Modra kapusta z rodzynkami

## **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 (10 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 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 pumperniklu  
Roladki z wędzonego łososa 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  
Tatar z łososa z czerwoną cebulką na tostach  
Tatar z polędwicy wołowej z piklami  
Grillowana cukinia z kremową fetą i prażonymi pestkami dyni

KAWA, HERBATA, SOKI, WODA NIEGAZOWANA, OWOCE, CIASTA  
PIECZYWO MIESZANE  
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

Tradycyjne powitanie Młodej Pary chlebem i solą

Lampka wina musującego w czasie ceremonii powitalnej

Napoje gazowane

Woda gazowana

Wino białe/czerwone

Alkohol

Tort weselny

Stół wiejski/staropolski

Stół rybny/Sushi

Młode prosię 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.

Pokoje dla Gości w specjalnych cenach

Animator

**WÓDKA W CENIE HURTOWEJ!**