

# Steak & Grill

RESTAURANT



## WIGILIA 2019

PROPOZYCJE MENU SERWOWANEGO

(dla grup minimum 8 osobowych)

  
**MODERNO**  
HOTEL

## PRZYSTAWKI

### 19 PLN / OSOBA

1. śledź / śliwka / cebula / pomidor / ogórek kiszony
2. dorsz / warzywa / sos pomidorowy (ryba po grecku)
3. carpaccio z buraków / ser zagrodowy / mikro zioła / dresing balsamiczny
4. pierogi z soczewicą i kapustą (pieczone) / sos grzybowy
5. tatar z łososia marynowanego / majonez koperkowy / serek chrzanowy / kapary
6. marynowana wołowina / piklowane buraki / grzyby / majonez szczypiorkowy
7. śledź marynowany / jabłko / creme fresh
8. dorsz / żurawina / marynata piernikowa
9. śledź / oliwa porowa / sos tatarski

## ZUPY

### 16 PLN / OSOBA

1. krem ziemniaczano-grzybowy / oliwa chili
2. krem z kiszonej kapusty / jabłko / miód
3. krem z buraków / chrzan / kwaśna śmietana

### 18 PLN / OSOBA

4. tradycyjna zupa rybna / kluski pietruszkowe
5. zupa grzybowa / pierożki z kapustą
6. krem z pasternaku / pieczone buraki
7. consome grzybowe / pierożki kapustą i grzybami

## DANIA GŁÓWNE

### 39 PLN / OSOBA

1. polędwiczka wieprzowa / kolorowe buraki / puree ziemniaczane / sos grzybowy
2. rolada z karkówki z grzybami / sałatka z rukoli / kluski / sos śliwkowy
3. karmazyn / warzywa julienne / puree ziemniaczane / sos cytrynowy
4. karp saute / kapusta z grzybami / ziemniaki puree

## DANIA GŁÓWNE

### 45 PLN / OSOBA

1. pierogi z kaczką confit / sos grzybowy
2. risotto szafranowe / grzyby / pieczona dynia
3. kacze udko / mus z modrej kapusty / jabłko / kluski / sos żurawinowy
4. karp pieczony w miodzie / kasza bulgur z grzybami

### 64 PLN / OSOBA

1. łosoś w pomarańczach / cukinia / puree ziemniaczano-porowe / pomarańcza
2. poliki wołowe / buraki / puree ziemniaczane / jeżyna
3. rolada z kaczki / podroby / pieczona modra kapusta / kasza pęczak / sos pomarańczowy
4. sandacz / mus z kiszanej kapusty / grzyby / ziemniaki drylowane

## DESERY

### 14 PLN / OSOBA

1. panna cotta / cynamon / lody piernikowe
2. brownie ze śliwką / lody orzechowe
3. czekoladowy creme brulee / konfitura z pomarańczy
4. sernik cynamonowy / jeżyna / lody imbirowe

### 20 PLN / OSOBA

5. pralina korzenna / mus z białej czekolady / syrop malinowy
6. tarta cytrynowa z palonym mlekiem / lody karmelowe

## NAPOJE

**GRATIS** w cenie menu (min. zupa lub przystawka + danie główne + deser)

- kawa lub herbata smakowa
- kompot z suszonych owoców

## EKSPRES DO KAWY

(kawa: czarna, biała, espresso, cappuccino)

- 1 porcja – dopłata 3 PLN / os
- Bez limitu – dopłata 8 PLN / os

*\*ilość ekspresów ograniczona*



## WINA

### WINO BIAŁE WYTRAWNE

ROCCA VENTOSA PINOT GRIGIO (WŁOCHY)

BUT. 0,75L / 60,00 PLN

NOS RACINES SAUVIGNON BLANC (FRANCJA)

BUT. 0,75L / 50,00 PLN

### WINO CZERWONE WYTRAWNE

VALE D'ORO MONTEPULCIANO (WŁOCHY)

BUT. 0,75L / 60,00 PLN

ALMAROSA PRIMITIVO (WŁOCHY)

BUT. 0,75L / 60,00 PLN

NOS RACINES MERLOT (FRANCJA)

BUT. 0,75L / 50,00 PLN

## OFERTA DODATKOWA

- sok owocowy

0,2l. / 4 PLN

- sok owocowy (karafka )

1l. / 15 PLN

- woda mineralna (karafka)

0,75l. / 8 PLN

- Coca Cola, Sprite, Fanta

0,2l. / 5 PLN

*\*ceny zawierają podatek VAT*

## KONTAKT:

+ 48 61 664 66 66

konferencje@hotelmoderno.pl

Hotel Moderno\*\*\*\*

ul. Kolejowa 29, 61-718 Poznań

