



BLUE DIAMOND

HOTEL ACTIVE SPA



WESELE

MENU

ZUPA

DANIE GŁÓWNE

BUFET Z ZIMNYMI PRZEKĄSKAMI (5 POZYCJI DO WYBORU)

BUFET SAŁATKOWY (2 POZYCJE DO WYBORU)

CIASTA I OWOCE

2 GORĄCE KOLACJE

NAPOJE BEZ LIMITU (SOK, WODA, KAWA, HERBATA)

PAKIET I

290 PLN/OSOBA

 POSILEK WEGETARIAŃSKI

 POSILEK BEZGLUTENOWY

ZUPA

DANIE GŁÓWNE

DESER

BUFET Z ZIMNYMI PRZEKĄSKAMI (6 POZYCJI DO WYBORU)

BUFET SAŁATKOWY (3 POZYCJE DO WYBORU)

CIASTA I OWOCE

2 GORĄCE KOLACJE

NAPOJE BEZ LIMITU (SOK, WODA, KAWA, HERBATA)

PAKIET II

315 PLN/OSOBA

 POSILEK WEGETARIAŃSKI

 POSILEK BEZGLUTENOWY

PRZYSTAWKA

ZUPA

DANIE GŁÓWNE

BUFET Z ZIMNYMI PRZEKĄSKAMI (8 POZYCJI DO WYBORU)

BUFET SAŁATKOWY (4 POZYCJE DO WYBORU)

CIASTA I OWOCE

3 GORĄCE KOLACJE

NAPOJE BEZ LIMITU (SOK, WODA, KAWA, HERBATA)

PAKIET III

335 PLN/OSOBA

 POSILEK WEGETARIAŃSKI

 POSILEK BEZGLUTENOWY

PRZYSTAWKI

WĘDZONY PSTRĄG Z MUSEM CHRZANOWYM

CARPACIO Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA Z MARAKUJĄ

FALAFEL Z BURAKIEM I KREMEM BALSAMICO 

ROLADKA Z CUKINI Z FETĄ I BURAKIEM 

TUŃCZYK BONITO

 POSILEK WEGETARIAŃSKI

 POSILEK BEZGLUTENOWY

ZUPY

ZŁOCISTY ROSÓŁ Z KŁADZIONYMI KLUSECZKAMI

ZUPA BOROWIKOWA Z KLUSECZKAMI

ZUPA KREM SEZONOWA 

ZUPA Z WĘDZONEGO ZIEMNIAKA 

 POSILEK WEGETARIAŃSKI

 POSILEK BEZGLUTENOWY

DANIA GŁÓWNE

NOGA Z KACZKI CONFIT PODAWANA Z SOSEM ŚLIWKOWYM

INDYK SOUS-VIDE W AROMACIE TYMIANKU

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA Z SOSEM DEMI-GLACE

CUKINIA FASZEROWANA DZIKIM RYŻEM Z RAGOUT POMIDOROWO-BAZYLIOWYM Z KRUSZONKĄ 

ŁOSOŚ PARMIGIANA

 POSILEK WEGETARIAŃSKI

 POSILEK BEZGLUTENOWY

ZIEMNIAKI Z WODY Z KOPERKIEM
GRATIN ZIEMNIACZANY
WŁOSKIE KLUSECZKI GNOCCHI
PUREE ZIEMNIACZANO-PIETRUSZKOWE
GLAZUROWANE BURACZKI
BUKIET SAŁAT Z VINAIGRETTE
KOMPOZYCJA GOTOWANYCH WARZYW
COLESLAW

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

 POSILEK WEGETARIAŃSKI

 POSILEK BEZGLUTENOWY

DESERY

SZARLOTKA NA CIEPŁO Z LODAMI

TIRAMISU

FONDANT CZEKOLADOWY Z LODAMI

SEMIFREDDO

 POSILEK WEGETARIAŃSKI

 POSILEK BEZGLUTENOWY

KOLACJA I

GRILLOWANA PIERŚ Z KURCZAKA NA KAPUŚCIE Z BOCZKIEM

SOCZYSTA KACZKA W SOSIE POMARAŃCZOWYM

GULASZ Z DZIKA Z KNEDLAMI

KOTLET Z CZARNEJ FASOLI Z HUMUSEM SZPINAKOWYM, GLAZUROWANYMI BURAKAMI I MIXEM
SAŁAT Z WINEGRETEM 

WOŁOWINA PO BURGUNDZKU W SOSIE Z CZERWONEGO WINA

POLICZKI WIEPRZOWE W SOSIE DEMI-GLACE

 POSILEK WEGETARIAŃSKI

 POSILEK BEZGLUTENOWY


KOLACJA II I III

WĘGIERSKA ZUPA GULASZOWA

FALAFEL Z PUREE Z GROSZKU Z SZATKOWANĄ CZERWONĄ KAPUSTĄ 

KWAŚNICA Z ŻEBERKAMI

BARSZCZ CZERWONY Z KAPUŚNIACZKIEM LUB PASZTECIKAMI

 POSILEK WEGETARIAŃSKI

 POSILEK BEZGLUTENOWY

ZIMNE PRZEKĄSKI

TRADYCYJNE WĘDLINY STAROPOLSKIE

KOMPOZYCJE WŁOSKICH WĘDLIN

TYMBALIKI DROBIOWE, WIEPRZOWE, WARZYWNE

CIENKIE PŁASTRY KURCZAKA Z SOSEM TUŃCZYKOWYM

WYBÓR SERÓW PLEŚNIOWYCH Z DODATKIEM WINOGRON

WĘDZONY PSTRĄG W SOSIE Tatarskim

 POSILEK WEGETARIAŃSKI

 POSILEK BEZGLUTENOWY

ŚLEDŹ BAŁTYCKI NA PLASTRACH ZIEMNIAKA Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ

ŚLEDŹ W ŚMIETANIE Z CEBULKĄ

TORTILLA Z SZYNKĄ LUB KURCZAKIEM

SCHAB ZE SZPINAKIEM

PÓLMISEK ANTIPASTI

KREWETKI PANIEROWANE Z SOSAMI

ŁOSOŚ Z SERKIEM MASCARPONE

CARPACCIO Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA Z MARAKUJĄ

ZIMNE PRZEKĄSKI

 POSILEK WEGETARIAŃSKI

 POSILEK BEZGLUTENOWY

BUFET SAŁATKOWY

CESARSKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM

SAŁATKA Z KOZIM SEREM I BURACZKAMI

SAŁATKA Z MAKARONEM ORSO Z KUKURYDZĄ

SAŁATKA BROKUŁOWA Z SEREM FETA I MIGDAŁAMI

SAŁATKA WIOSENNA Z KALAFIOREM Z MAJONEZEM

SAŁATKA JARZYNOWA

 POSILEK WEGETARIAŃSKI

 POSILEK BEZGLUTENOWY

CIASTA

CIASTA - ASORTYMENT USTALANY INDYWIDUALNIE

KRUCHE CIASTECZKA

OWOCE SEZONOWE W CAŁOŚCI LUB FILETOWANE

MINI DESERKI

 POSILEK WEGETARIAŃSKI

 POSILEK BEZGLUTENOWY


NAPOJE

AROMATYCZNA KAWA Z EKSPRESU

WYBÓR HERBAT SMAKOWYCH

WODA MINERALNA

SOKI OWOCOWE

 POSILEK WEGETARIAŃSKI

 POSILEK BEZGLUTENOWY

PROPOZYCJE DODATKOWE

BUFET STAROPOLSKI (ILOŚĆ USTALANA INDYWIDUALNIE)	45 PLN/OSOBA
BUFET FINGER FOODS	50 PLN/OSOBA
BUFET SUSHI (FUTOMAKI Z ŁOSOSIEM, UROMAKI Z PALUSZKIEM KRABOWYM, NIGIRI Z KREWETKĄ, FUTOMAKI WEGE)	60 PLN/OSOBA
OPEN BAR Z WYBRANYM ALKOHOLEM	2700 PLN NETTO
OBSŁUGA BARMAŃSKA (CENA NIE ZAWIERA ALKOHOLU)	700 PLN NETTO
OPLATA KORKOWA ZA WŁASNY ALKOHOL	10 PLN/OSOBA DOROSŁA



TORTY

CENA USTALANA INDYWIDUALNIE W ZALEŻNOŚCI OD DEKORACJI I SMAKU

TORT NA 80 OSÓB

1350-1850 PLN

TORT NA 100 OSÓB

1650-2250 PLN

TORT NA 120 OSÓB

1950-2600 PLN



BLUE DIAMOND

HOTEL ACTIVE SPA



KONTAKT

Klient indywidualny

+48 535 996 632

gastromia@bluediamondhotel.pl

Biznes

+48 535 996 636

sprzedaz@bluediamondhotel.pl