



Royal I

*Zupa serwowana w bulionówkach,
dania podawane na półmiskach
w stoły gości*

MENU DLA 1 OSOBY

Wino musujące na toast

Tradycyjne powitanie chlebem i solą

Zupa 1 porcja

Danie główne 4 porcje

Dodatki do mięs 3 porcje

Wino białe i czerwone

serwowane do obiadu bez ograniczeń

Ciasto 150 gramów lub 1 deser

Przekąski zimne 6 porcji

W nocy 3 gorące posiłki

Napoje ciepłe bez ograniczeń

Woda mineralna z cytrusami i miętą

bez ograniczeń

ZUPA DO WYBORU

(wybierz 1)

- * Pałacowy rosół / kluseczki z lubczykiem
- * Delikatny krem z pomidorów / pieczona papryka / mascarpone
- * Aksamitny krem z białych warzyw / prażone migdały
- * Francuska zupa cebulowa / chrupiąca grzanka
- * Aromatyczny krem z dyni (sezonowo: październik, listopad)



DANIA GŁÓWNE

(wybierz 6)

- * Zrazy z szynki / farsz tradycyjny / sos pieczeniowy
- * Delikatna polędwiczka / sos z szalotką
- * Krucha pieczeń ze schabu / sos własny
- * Tradycyjny kotlet schabowy
- * Pieczeń z karkówki / śliwka suszona
- * Pierś kurczęcia / suszone pomidory / mozzarella
- * Soczysta pierś kurczęcia / sos kurkowy
- * Pieczeń z indyka / suszone owoce / sos na bazie wina Porto
- * Kaczka konfitowana / jabłka / pomarańcze / majeranek
- * Kotlet de volaille / aromatyczne masło ziołowe
- * Filet z pstrąga / świeży tymianek / sos cytrynowo – migdałowy
- * Dorsz pieczony / oliwki / pomidory koktajlowe
- * Pierogi wegetariańskie

DANIA WEGETARIAŃSKIE

(serwowane na talerzu)

- * Ravioli / ricotta / młody szpinak / pomidorki cherry
- * Stek z buraka / puree z pietruszki / frytki z batata
- * Stek z kalafiora / puree ziemniaczane z wędzonym masłem / karmelizowana marchewka

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

(wybierz 3/3)

- * ziemniaki gotowane
- * ziemniaki smażone
- * frytki
- * złociste krostki ziemniaczane
- * delikatne kluski / szpinak / czosnek
- * kluski francuskie
- * kopytka ziemniaczane
- * marchewka z groszkiem
- * warzywa na parze
- * kapusta biała zasmażana
- * kapusta czerwona słodko kwaśna
- * pieczone buraczki / skórka pomarańczowa
- * bukiet kolorowych surówek
- * kompozycja sałat

MANAGER: Daria Arach tel. 697 694 694, Przemysław Arach tel. 728 533 910, email: manager@palacsuchary.pl

BIURO / REZERWACJE: Julia Cisek tel. 606 743 404, email: kontakt@palacsuchary.pl

DESER WESELNY

(wybierz 1)

- * Ciasto w czterech smakach
- * Lody waniliowe / gorące maliny / bita śmietana
- * Delikatne Tiramisu / biszkopt Savoiardi / aromatyczna kawa
- * Aksamitna Panna Cotta / mus owocowy
- * Puszysty krem czekoladowy / skórka pomarańczowa / wiśnie / bita śmietana



KOLACJA

(wybierz 8)

PRZEKĄSKI NA ZIMNO

- * Pieczone mięsa: karkówka ze śliwką / schab / paszтет lub indyk z morelą
- * Doprawiony tatar wołowy / razowa grzanka
- * Soczysty paszтет / konfitura z żurawiny
- * Klopsiki piklowane / szalotka / marchewka
- * Mini burgery drobiowe lub wegetariańskie
- * Tortilla z kurczakiem / lub wegetariańska / sałata / ogórek / papryka / sos czosnkowy
- * Chrupiące rogaliki francuskie / szarpana wieprzowina / ogórek konserwowy / rukola / sos BBQ
- * Gzik wędzony / pieczony ziemniak / szczypiorek
- * Aksamitne pate / tost pszenny
- * Mus z kurczęcia / pistacje / szynka parmeńska
- * Hummus z zielonego groszku / razowa grzanka
- * Ciasto francuskie / włoska szynka dojrzewająca / miks włoskich serów / sos pomidorowy

- * Ciasto francuskie / szpinak / ser typu greckiego / cebula / czosnek
- * Dorsz po grecku
- * Śledź w śmietanie / cebula / jabłko / pieczony ziemniak
- * Pikantny tatar ze śledzia / majonez koktajlowy / pikle / ptyś wytrawny

PRZEKĄSKI W GALARECIE

- * Piersz z indyka / żurawina / gruszka / galaretka jabłkowa
- * Wolno gotowana golonka / musztarda francuska / natka pietruszki / mus chrzanowy
- * Szynka / sałatka jarzynowa

SALAŃKI

- * Sałatka grecka / kompozycja sałat / ser solankowy / pomidor / ogórek / oliwki
- * Sałatka z pieczonych buraków / mięta / ser typu greckiego / cebula / rukola
- * Sałatka z karmelizowaną cieciorą / papryka / cukinia / czerwona cebula
- * Sałatka z pomarańczą / kompozycja sałat / ser z niebieską pleśnią / orzechy

GORĄCE POSIŁKI

PRZED PÓŁNOCĄ (wybierz 1)

- * Barszcz czerwony / pasztecik
- * Żur kujawski / biała kiełbasa
- * Minestrone / słodkie pomidory
- * Pikantna zupa gulaszowa

NAD RANEM

około 1.30 (wybierz 1)

- * Udko z kurczęcia / orientalne warzywa
- * Szaszłyki drobiowe / cebula / pieczarki / pieczone ziemniaki / sos jogurtowy – koperkowy
- * Żeberka wieprzowe / glazura miodowa / złociste krokiety ziemniaczane
- * Konfitowany boczek / kapusta zasmażana / sos BBQ
- * Pieczona golonka / kapusta zasmażana / pierogi wegetariańskie
- * Staropolski bigos / grzyby / śliwki

około 3.00 (wybierz 1)

- * Barszcz czerwony / pasztecik
- * Żur kujawski / biała kiełbasa
- * Minestrone / słodkie pomidory
- * Pikantna zupa gulaszowa

MANAGER: Daria Arach tel. 697 694 694, Przemysław Arach tel. 728 533 910, email: manager@palacsuchary.pl

BIURO / REZERWACJE: Julia Cisek tel. 606 743 404, email: kontakt@palacsuchary.pl