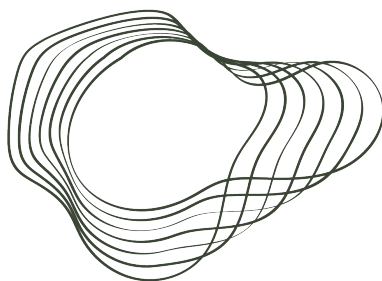


BRUNCH WIELKANOCNY

9-10 kwietnia
Pawilon



Zapraszamy na wyjątkowe śniadanie Wielkanocne, w formie à la carte i specjalnie przygotowanym menu bufetowym. Wśród dań bufetowych Goście znajdą wyroby z naszej wędzarni, takie jak szynka tradycyjna, szeroka gama pasztetów, przekąski na bazie jaj i innych tradycyjnych składników. Na Gości będzie czekał również specjalnie przygotowany bufet deserowy, w którym nie zabraknie mazurków, bab i czekoladowych jaj pełnych niespodzianek.

W menu à la carte proponujemy tradycyjne dania wielkanocne w nowoczesnej odsłonie.

Cena:

200 zł osoba dorosła

100zł dziecko do lat 13

dzieci do lat 3 są mile widziane bez żadnych opłat

Cena obejmuje napoje ciepłe i zimne

Warunkiem rezerwacji jest dokonanie przedpłaty w wysokości 50%

Kontakt i rezerwacje:

przemyslaw.duda@hotelverte.com

+48 511 462 233

À la carte

Barszcz Biały

Tradycyjny Barszcz biały | Domowa Biała kielbasa | Wędzony Ziemniak

„Babka”

Ziemniaczana Babka | Boczek | Kwaśna śmietana

„Żurek” VEGAN

Wegański Żurek | Wegańska Kielbasa | Wędzony Ziemniak

„Benedykt”

Jajka Poche | Mięso Kraba | Sos Hollandaise

„Jajo Verte”

Jajko na miękko | Panierka z wieprzowiny złotnickiej | Bułka tarta

Biała Warszawska

Domowa Biała Kielbasa | Sos Cumberland | Gorczyca

Rosti

Chrupiący placek ziemniaczany | Jajko poche | Dojrzewająca szynka

Pieczeń rzymska

Pieczona mielona wieprzowina | Jajko na twardo | Sos Ravigot

„Krok”

Kanapka z briochy z sosem Mornay | Gravadlax | Kawior z Troci

„Kotlet”

Jajeczny kotlet | Lubczykowy Majonez | Pickle

„Krok”

Kanapka z briochy z sosem Mornay | Bakłażan | Trufla WEGE

Wina musujące

| | |
|--|--------|
| Gosset Excellence Extra Brut, France | 640 |
| Saphir Brut, Louis Barthélémy, France | 590 |
| Prosecco Vosca di Gica Brut Valdobbiadene Superiore DOCG | 42/210 |
| Pet-Nat, Wzgórza Trzebnickie, Polska | 190 |

Wina białe

| | |
|--|---------|
| Yalumba Family Organic Chardonnay, Australia | 38/190 |
| Yalumba Family Organic Viognier, Australia | 42/210 |
| Sheep Dreams Sauvignon Blanc, Nowa Zelandia | 42/2110 |
| Vom Berg Riesling, Niemcy | 46/230 |
| Riesling, Silesian, Polska | 48/240 |

Wina czerwone

| | |
|--|--------|
| Long Barn Pinot Noir, Chile | 38/190 |
| Geografico Chianti Classico DOCG, Włochy | 42/210 |
| Escorihuela Gascon Cabernet Sauvignon, Argentyna | 42/210 |
| Vielles Vignes Cotes du Rhone, Francja | 48/240 |
| El Pacto, Rioja, Hiszpania | 58/290 |

Selekcja win słodkich

| | |
|--|--------|
| Saganum, Solaris Nobilis, Polska | 42/210 |
| Oremus Tokaji Szamorodni, Węgry | 62/310 |
| Winnice Wzgórz Trzebnickich, Pinot Gris Skin Contact, Polska | 44/220 |

Nalewki

| | |
|-----------|----|
| Pigwa | 25 |
| Malina | 25 |
| Smorodine | 25 |

Podczas brunchu zachęcamy do skorzystania ze specjalnie przygotowanej oferty napoi alkoholowych i bezalkoholowych.

Koktajle Bezalkoholowe

| | |
|--|----|
| „Refresh” Ogórek, sok z limonki i cytryny, woda gazowana | 30 |
| „Chill out” Bazylia, syrop malinowy, sok z cytryny, tonik | 30 |
| „Rocco” Sok z żurawiny i ananasa, piana z marakui | 30 |
| „Fujian” Imbir, rozmaryn, mięta, jaśmin, sok z cytryny, tonik | 30 |

Wina bezalkoholowe

| | |
|--------------------------------|-----|
| Cero Chardonnay 0%, Kalifornia | 140 |
| Cero Zinfandel 0%, Kalifornia | 140 |

Ceny podane w PLN
Podane ceny są cenami Brutto