



menu świąteczne

W Hotelu Sphinx zorganizujesz:

- firmową wigilię lub imprezę noworoczną;
- przyjęcie w gronie bliskich.

Zapewniamy wyjątkową atmosferę, eleganckie wnętrza i menu pełne świątecznych smaków.

Wariant 1

Menu serwowane

Przekąski

Wybór śledzi w sosie pomidorowym,
w śmietanie z cebulką oraz w oleju z żurawiną

Zupa

Barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami

Danie główne

Pieczona polędwica z dorsza, ziołowa posypka,
ragout z leśnych grzybów i kremowe purée

Deser

Ciasto marchewkowe z cynamonem i kremem śmietanowym

Napoje serwowane

Kawa, herbata,
kompot z suszu, woda gazowana i niegazowana

czas trwania do 3h

cena 160 zł/osoba brutto

dla grup od 8 osób doliczamy opłatę serwisową 10%

↙ sprawdź menu
na drugiej stronie

Wariant 2

Menu serwowane z przekąskami w stół

Ciepła przekąska

Pierogi z kapustą i leśnymi grzybami z kremem borowikowym

Danie główne

Udko z kaczki confit, mus z modrej kapusty,
purée z selera z palonym masłem i sos żurawinowy

Deser

Babka czekoladowo-korzenna

Przekąski

Wybór śledzi w sosie pomidorowym,
w śmietanie z cebulką oraz w oleju z żurawiną
Tradycyjna ryba po grecku
Sałatka ziemniaczana z kiszonym ogórkiem,
kaparami i tuńczykiem
Kulebiak z warzywami i łososiem
Pieczywo i masło

Napoje serwowane

Kawa, herbata,
kompot z suszu, woda gazowana i niegazowana

czas trwania do 3h

cena 185 zł/osoba brutto

dla grup od 8 osób doliczamy opłatę serwisową 10%

Hotel SPHINX

Informacje i zamówienia:

✉ m.skowronska-lenc@sfinks.pl

Wariant 3

Menu bufetowe lub wstawione w stół

Przekąski

Wybór śledzi w sosie pomidorowym,
w śmietanie z cebulką oraz w oleju z żurawiną
Tradycyjna ryba po grecku
Sałatka ziemniaczana z kiszonym ogórkiem,
kaparami i tuńczykiem
Kulebiak z warzywami i łososiem
Pieczywo i masło

Danie główne

Chrupiący dorsz z pikantnym sosem
Schab pieczony nadziewany śliwką z sosem naturalnym
Pierogi z kapustą i leśnymi grzybami z kremem borowikowym
Domowe kluski śląskie z masłem
Świąteczna kapusta z grzybami i grochem

Deser

Babka czekoladowo-korzenna
Kluski z makiem i bakaliami
Ciasto marchewkowe z cynamonem i kremem śmietanowym

Napoje serwowane

Kawa, herbata,
kompot z suszu, woda gazowana i niegazowana

czas trwania do 4h
cena 199 zł/osoba brutto
dla grup od 8 osób doliczamy opłatę serwisową 10%

Wariant 4

Menu bufetowe lub wstawione w stół

Przekąski

Wybór śledzi w sosie pomidorowym,
w śmietanie z cebulką oraz w oleju z żurawiną
Tradycyjna ryba po grecku
Sałatka ziemniaczana z kiszonym ogórkiem,
kaparami i tuńczykiem
Kulebiak z warzywami i łososiem
Wybór mięs pieczystych z tradycyjnymi dodatkami:
chrzanem, ogórkiem kiszonym i żurawiną
Pieczywo i masło

Zupa serwowana

Zupa z leśnych grzybów z łazankami

Danie główne

Chrupiący dorsz z pikantnym sosem
Schab pieczony nadziewany śliwką z sosem naturalnym
Wolno pieczone udo z kaczki w sosie żurawinowym
Domowe kluski śląskie z masłem
Świąteczna kapusta z grzybami i grochem

Deser

Babka czekoladowo-korzenna
Kluski z makiem i bakaliami
Ciasto marchewkowe z cynamonem i kremem śmietanowym

Napoje serwowane

Kawa, herbata,
kompot z suszu, woda gazowana i niegazowana

czas trwania do 4h
cena 225 zł/osoba brutto
dla grup od 8 osób doliczamy opłatę serwisową 10%

Hotel SPHINX

Informacje i zamówienia:

✉ m.skowronska-lenc@sfinks.pl

