



Hotel Róża * w Kamieńcu Wrocławskim**

OFERTA URODZINOWA

Cena 270 zł / osobę * / **/Oferta obowiązuje powyżej 24 osób**

OD GODZ. 18.00 - MAX DO GODZ. 3.00

SALA NA WYŁĄCZNOŚĆ

Godzina (MAX DO GODZ. 3.00) Każda kolejna rozpoczęta godzina 600 zł

Ostateczną ilość osób oraz menu ustalamy telefonicznie w ostatni wtorek przed imprezą

Istnieje możliwość dokupienia przystawki cena 30 zł /osobę

***Roladka z piersi kurczaka nadziewana orzechami nerkowca z suszonymi pomidorami
podana z kruchej sałacie z dresingiem mango**

***Galantyna drobiowa z orzechami**

***Szynka szwarcwaldzka faszerowana kremem śmietankowym na sałatach z sosem
vinegreť**

Zupa : (.jedna opcja do wyboru)

Rosół domowy z makaronem, marchewką i pietruszką

Krem pieczarkowy podawany z grzankami

Krem pomidorowy podawany z grzankami

Krem brokułowy podawany z grzankami

Danie obiadowe: (trzy opcje do wyboru) po dwie porcje na osobę

Udko z kurczaka faszerowane warzywami wiosennymi

Pieczeń z karczku

Roladka z szynki faszerowana boczkiem i ogórkiem

Roladka z szynki faszerowana pieczarkami i serem

Filet z kurczaka w płatkach migdałów

Kotlet schabowy zapiekany z pieczarkami i serem

Schab saute zapiekany z pomidorami pelati oraz posypyany serem mozzarella

Kotlet devolay z maselkiem

Kieszonka z kurczaka faszerowana szpinakiem

Tradycyjny kotlet schabowy

Schab pieczony ze śliwką

Dodatki: (dwie opcje są dostępne)

Kluski śląskie

Ziemniaki gotowane z maselkiem i koperkiem

Dodatkowo płatne:

Frytki (20 zł/szt.)

Ziemniaki opiekane (20 zł/szt.)

Surówki z : (dwie opcje do wyboru)

Z marchewki z jabłkiem lub z chrzanem

Buraczków

Z pora

Z selera

Kapusty pekińskiej

Białej kapusty (colesław)

Sos : (jedna opcja do wyboru)

Sos pieczeniowy

Sos jasny śmietanowy

Sos rozmarynowy

Sos kurkowy (dodatkowo płatny 20 zł /sosjerka na 6 osób)

Sos borowikowy (dodatkowo płatny 20 zł /sosjerka na 6 osób)

Deser: (Jedna opcja do wyboru)

Panna Cotta

Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną

Puchar lodowy 30 zł /szt. (dodatkowo płatny)

Zimne przekąski: PODAWANE DO STOŁU

Deska mięs pieczonych, wędlin oraz serów (.podstawa.)

(Dodatkowo jeszcze do wyboru 4 opcje)

- ☐ Śledź w sosie śmietanowym
 - ☐ Śledź w oleju z cebulką
 - ☐ Śledź po meksykańsku
- ☐ Jajka faszerowane łososiem
- ☐ Jajka w tradycyjnym sosie tatarskim
- ☐ Jajka z musem paprykowym
- ☐ Sałatka penne z makaronem i szynką szwarczwaldzką
 - ☐ Sałatka grecka
- ☐ Sałatka gyrosem drobiowym
 - ☐ Sałatka caprese
- ☐ Sałatka włoska/ ser/ szynka
 - ☐ Sałatka brokułowa
 - ☐ Sałatka jarzynowa
- ☐ Pomidory Hotel Róża z sosem czosnkowym i serem
- ☐ Galaretki drobiowe z warzywami
- ☐ Faszerowane pieczarki musem śmietankowym
 - ☐ Smalec Szefa Kuchni

Pieczyno bankietowe

**Każda dodatkowa pozycja (dot. zimnych przekąsek, surówki,
dodatkowej porcji mięsa na osobę) wynosić będzie 20zł/ osoby.**

Możliwość dokupienia dodatkowo :

**Owoców filetowanych (owoce sezonowe, podawane na paterze na szwedzkim stole)
(dopłata 10 zł / osobę)**

Napoje Zimne niegazowane: bez ograniczeń (soki owocowe: pomarańczowy, czarna porzeczka, jabłkowy, woda z miętą i cytryną) podawane w dzbankach

Napoje Gorące : bez ograniczeń (kawa rozpuszczalna, herbata) na stole szwedzkim

Możliwość wypożyczenia automatycznego ekspresu do kawy koszt 400 zł

(cena obejmuje 1 kg kawy ziarnistej)

KOLACJA (Jedna opcja do wyboru):

Udziec palony podawany z ziemniaczkami opiekany i zasmażaną kapustą

45 zł / osobę (opcja dotyczy jedynie grupy powyżej 50 osób)

Barszcz czerwony z krokietem z pieczarkami i serem 30zł / osobę

Żurek na zakwasie 25 zł / osobę

Strogonow z wołowiny 27 zł / osobę

Gołąbki 25 zł / osobę

Flaki 25 zł /osobę

Pałki drobiowe 20 zł /osobę

Bigos staropolski z grzybami i mięsem 18 zł /osobę

Szaszłyki drobiowe z warzywami 25 zł /osobę

Dodatkowo płatne :

Białe lub czarne pokrowce na krzesła 10 zł/szt.

Czarne obrusy 10 zł / szt.

Złote podtalerze 10 zł/szt.

Rollbar wynajem 800 zł (z kegiem 30l i butlą)

Istnieje możliwość wynajęcia od nas sprzętu muzycznego w cenie 300 zł

Alkohol:

Alkohol we własnym zakresie po zakupie alkoholu w Restauracji w liczbie 1 butelka

na każde 10 osób (wódka, wino lub szampan)

Możliwość przyniesienia własnego tortu oraz ciasta- WYMAGANY PARAGON(przyjmujemy jedynie ciasta kupne).

Przyniesione ciasto musi być pokrojone i podpisane.

Dodatkowa usługa krojenia ciasta - 20 zł /opakowanie

Prosimy o przenieśnię pojemników na zapakowanie mięsa z obiadu.

Nie pakujemy ciast dla Gości.

Gwarancją rezerwacji jest wpłata ZADATKU.

*** W Święta obowiązują inne ceny**

**** Oferta ważna tylko w roku 2026**

*****Czy chcą Państwo Fakturę Vat?**

Hotel Róża *, ul. Wrocławska 109, 55-002 Kamieniec Wrocławski,**

Tel. + 48 71 303 64 92, e-mail: repcja@hotelroza.pl, www.hotelroza.pl

[Manager 793933380](tel:793933380)