

HOTEL *Marina*

e-mail: recepcja@hotelmarina.com.pl

www.hotelmarina.com.pl

Tel: +48 42-680-23-30

Zapraszamy Państwa do organizacji Przyjęcia Weselnego w Hotelu Marina położonego w Łodzi, przy ul. Pabianickiej 274b (vis a vis Portu Łódź).
Dysponujemy wygodnymi salami dla 110, 60 i 30 osób.

MENU WESELNE 2010

- *Przywitanie chlebem i solą oraz kieliszkiem szampana*

ZUPA do wyboru

- *Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym*
- *Krem z brokułów z migdałami*
- *Krem z pomidorów z bazylią grzankami i śmietaną*
- *Delikatny krem z porów z grzankami ziołowymi i szczypiorkiem*
- *Zupa serowa z chrupiącymi grzankami i gałązką tymianku*
- *Zupa borowikowa z domowymi łazankami*
- *Rosół z domowym makaronem*
- *Rosół z kołdunami*

DANIE GŁÓWNE do wyboru trzy rodzaje

- *Medaliony z indyczki w chrupkiej orzechowej panierce z sosem z pomarańczy*
- *Cordon blue (schab z szynką i serem)*
- *Filet z kurczaka z farszem pieczarkowo-serowym*
- *Pierś drobiowa z sosem serowo brokułowym*
- *Medalion zapiekany z ananasem i serem*
- *Tradycyjny francuski De volaylle z masłem ,*
- *Klasyczny kotlet schabowy*
- *Roladka drobiowa faszerowana serem i szpinakiem*
- *Pieczeń wieprzowa*

- Pałeczki z kurczaka w orzechowej skorupce
- Faszzerowane udko
- Połudwiczki wieprzowe na sosie ze złocistych kurek
- Roladka wołowa
- Łosoś grillowany w ziołach z dodatkiem zielonego pieprzu
- Filet z Pangji w sosie pomarańczowym

Dodatki do wyboru trzy rodzaje

- Ziemniaki gotowane
- Opiekane ziemniaki z aromatycznymi przyprawami i ziołami
- Kopytka
- Kluski śląskie
- Kluseczki półfrancuskie
- Ryż
- Frytki

Dodatki witaminowe do wyboru trzy rodzaje

- Kapusta zasmażana
- Kapusta modra
- Buraczki zasmażane
- Marchewka gotowana
- Surówka z białej
- Surówka z czerwonej
- Surówka z pekińskiej
- Surówka z marchewki
- Warzywa blanszowane

DESER do wyboru

- Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną
- Sernik z bakaliami, lodami czekoladowymi i bitą śmietaną
- Sałatka owocowa z gałką lodów waniliowych i polewą czekoladową
- Szarlotka z gałką lodów waniliowych

II DANIE GŁÓWNE

- Do wyboru z menu powyżej (mięso + dodatki)

III DANIE GŁÓWNE do wyboru

- Tradycyjny węgierski bogracz
- Boeuf strogonow
- Ragout z polędwiczek wieprzowych z pieczarkami

NAD RANEM do wyboru

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Żur staropolski na zakwasie z kiełbasą
- Flaki

Zakąski siedem do wyboru

- Sezonowana szynka dojrzewająca w soli, serwowana w kompozycji europejskich wędlin w asyście duetu melonów
- Polędwica łososiowa cienko krojona i rolowana z suszonymi pomidorami i dojrzewającymi serami
- Kompozycja terryn drobiowych z dodatkiem żurawiny, borówek i orzechów laskowych aromatyzowane winiakiem
- Pstrąg z górskiego potoku nadziewany musem krewetkowym glazurowany winnym auszpikiem
- Zielone liście winogron z zapieczonym ryżem i warzywami
- Trufelki z greckich serów nadziewane oliwkami w otoczce aromatycznych przypraw i ziół
- Pikantne kuleczki mięsne z dipem
- Patera mięs i wędliny z naszej wędzarni
- Wybór tradycyjnych pasztetów
- Deska serów
- Śledziki na poduszce z cebulki, zielonego jabłka oraz śnieżnobiałej śmietany
- Babeczki faszerowane tatarskim z łososia
- Jajka faszerowane : pieczarkami, łososiem, kawiozem
- Roladka drobiowa z żurawiną
- Rożki szynkowe kremem chrzanowym nadziewane
- Roladki z łososiem
- Łosoś na cytrusowej wysepce
- Pstrąg faszerowany
- Szparagi w szynce z dodatkiem kremu chrzanowego

Salatki do wyboru trzy rodzaje

- Sałatka penne z mielonym świeżym szpinakiem, grillowanym kurczakiem, suszonymi pomidorami i pestkami słonecznika
- Sałatka włoska z pomidorów , sycylijskich pomarańczy, czarnych oliwek, kaparów i mozarelli
- Sałatka z kawałkami grillowanego kurczaka , orzechami i ananasem
- Sałatka z brokułów oraz fetą i prażonymi migdałami
- Sałata caprese
- Sałata grecka
- Sałatka pieczarkowa
- Sałatka warstwowa z granatami
- Tradycyjna sałatka warzywna

DODATKI

- Wybór bułek i chlebów
- Kompozycja zimnych sosów
- Marynowane warzywa
- Mix warzyw świeżych
- Sosy zimne
- Masło

NAPOJE bez ograniczeń

- *Sok pomarańczowy*
- *Sok jabłkowy*
- *Woda mineralna*
- *Kawa*
- *Herbata*

CIASTA I OWOCE

- *Patera owoców sezonowych 200 gr/osobę*
- *Wybór ciast 200 gr/osobę*

*Z poważaniem
Konrad Podkówka
0-604-93-55-00*