

celebruj ważne chwile
w wyjątkowym miejscu ...

15 metrów od morza



MENU OKOLICZNOŚCIOWE

UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA

PROPOZYCJA I

89 zł / os. dorosła

ZUPA

Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową

DANIE GŁÓWNE

Morszczuk, sos paprykowy, marchew glazurowana, tłuczone młode ziemniaki

BUFET DESEROWY

Panna cotta z sosem malinowym i amaretto

PROPOZYCJA II

89 zł / os. dorosła

ZUPA

Grzybowa z lanymi kluskami i oliwą pietruszkową

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa opiekana w boczku z puree ziemniaczanym ze szczypiorkiem, sosem śliwkowym i buraczkami

DESER

Sernik z sosem malinowym

PROPOZYCJA III

89 zł / os. dorosła

ZUPA

Tradycyjny rosół z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE

Filet z kurczaka supreme kurki z sosem tymiankowym domowe kopytka zieleń warzywa

DESER

Crumble z lodami

Hotel Skipper ****
Agnieszka Kierznikiewicz
tel. +48 882 516 076
a.kierznikiewicz@hotelskipper.pl

www.hotelskipper.pl

celebruj ważne chwile
w wyjątkowym miejscu ...

15 metrów od morza



MENU OKOLICZNOŚCIOWE

BUFET PRZEKĄSKOWY PO KOLACJI

PROPOZYCJA I

79 zł / os. dorosła
min. 15 osób

BUFET ZIMNY

Tatar z marynowanego łososia z dodatkami

Terina z białych ryb z kaparami i marchewką

Tarta z konfiturą z czerwonej cebuli, serem feta i rukola

Galaretki drobiowe z sosem chrzanowo - śmietanowym

Salatka z kurczakiem, boczkiem, pomidorkami koktajlowymi i serem emilgrana

Salatka ziemniaczana z ogórkiem konserwowym i szynką

Pieczyno

PROPOZYCJA II

99 zł / os. dorosła
min. 15 osób

BUFET ZIMNY

Roladka szpinakowa z łososiem wędzonym

Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulą

Polędwiczka wieprzowa z gruszką i serem pleśniowym

Kaczka z farszem po staropolsku

Galaretki drobiowe z sosem chrzanowo- śmietanowym

Salatka z kurczakiem, boczkiem, pomidorkami koktajlowymi i serem emilgrana

Rukola z orzechami włoskimi, gruszką, serem pleśniowym i sosem balsamicznym

Pieczyno

Hotel Skipper ****
Agnieszka Kierznikiewicz
tel. +48 882 516 076
a.kierznikiewicz@hotelskipper.pl

www.hotelskipper.pl

celebruj ważne chwile
w wyjątkowym miejscu ...

15 metrów od morza



MENU OKOLICZNOŚCIOWE

PROPOZYCJA NA UROCZYSTĄ KOLACJĘ

BUFET



269 zł / os. dorosła
min. 25-30 osób

BUFET ZIMNY

Tatar z marynowanego łososia z dodatkami
Śledź z remuladą selerową i gorczycą
Kurczak sous-vide z sosem musztardowo-miodowym i kaparami
Roladka z polędwiczki wieprzowej z kurkami i suszonymi pomidorami
Udka drobiowe ze szpinakiem i boczkiem wędzonym
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z kaczką, chrupiącymi warzywami i sosem azjatyckim

ZUPA

Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową

DANIA GŁÓWNE

Filet z morszczuka w sosie porowym z cytryną
Roladki drobiowe ze szparagami i sos serowy.
Pieczona pierś kaczki w sosie demi glace z wiśniami
Makaron penne z suszonymi pomidorami
Ziemniaki gotowane / ryż
Warzywa na parze z masłem

DESERY

Sernik
Ciasto z galaretką
Mus waniliowy z sosem malinowym

Hotel Skipper ****
Agnieszka Kierznikiewicz
tel. +48 882 516 076
a.kierznikiewicz@hotelskipper.pl

www.hotelskipper.pl

celebruj ważne chwile
w wyjątkowym miejscu ...

15 metrów od morza



MENU OKOLICZNOŚCIOWE

PROPOZYCJA NA UROCZYSTĄ KOLACJĘ

PÓŁMISKI W STÓŁ

249 zł / os. dorosła

ZUPA SERWOWANA

Domowy rosół z lanymi kluseczkami i marchewką

DANIA GŁÓWNE W STOLE

Udko z kaczki w sosie wiśniowym

Klasyczny de volaille z serem i koperkiem

Roladki wieprzowe z boczkiem i śliwkami

Pieczony łosoś z warzywami i sezamem

Ziemniaki / frytki

Kapusta zasmażana / sałatka wiosenna

DESERY

Panna Cotta z sosem malinowym

Szarlotka

Ciasto z galaretką

ZIMNE PRZEKĄSKI

Roladka z udek drobiowych ze szpinakiem

Łosoś w zalewie octowej z musem chrzanowym

Polędwiczka sous-vide z sosem tonnato

Roladka wieprzowa z pestkami dyni i serem lazur

Hotel Skipper ****
Agnieszka Kierznikiewicz
tel. +48 882 516 076
a.kierznikiewicz@hotelskipper.pl

www.hotelskipper.pl

celebruj ważne chwile
w wyjątkowym miejscu ...

15 metrów od morza



MENU OKOLICZNOŚCIOWE

PROPOZYCJA NA UROCZYSTĄ KOLACJĘ

BUFET

119 zł / os. dorosła
min. 25-30 osób

ZUPA

Krem z pieczonych pomidorów

DANIA GŁÓWNE

Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami z sosem
ziołowym

Morszczuk w sosie żółtego curry

Ragout warzywne

Kapusta zasmażana

Ziemniaki z koperkiem

Ryż z warzywami

BUFET SAŁATKOWY

Mix sałat, ogórek, rzodkiewka, kukurydza, pomidor, fasola, prażony
boczek, kurczak, szynka, ziarna słonecznika, oliwki, grzanki,

Dresingi: jogurtowo-koperkowy, czosnkowy, vinegret, koktajlowy

Surówki

Pieczywo, smalec

Wędliny i kiszonki z hotelowej spiżarni

DESERY

Ciasta

Owoce

Mus z białej czekolady

Hotel Skipper ****
Agnieszka Kierznikiewicz
tel. +48 882 516 076
a.kierznikiewicz@hotelskipper.pl

www.hotelskipper.pl