




Komunia Święta Chrzciny

W Hotelu Liptakówka***

Ul. Środkowa 169a, 34-405 Białka Tatrzańska

www.liptakowka.com email: grupyhotelliptakowka@gmail.com tel. +48 530 303 599

- 
- Zaufanie jakim obdarzą nas Państwo, pozwalając zaaranżować Waszą uroczystość, umożliwi nam spełnienie wszelkich Państwa wymagań. Mając na uwadze różnorodne potrzeby i oczekiwania przygotowaliśmy propozycje przyjęć: wyśmienite menu, 2 duże sale do wyboru, ciekawa oprawa uroczystości – to wszystko zapewni pełną satysfakcję Państwa Gości. Proponujemy kompleksową organizację, pragniemy zachwycić naszą wykwintną kuchnią podniebienia najbardziej wymagających, nasycić oczy gustowną aranżacją wnętrza i stołów, jaką wyróżniają się nasze sale.
 - Profesjonalna i wykwalifikowana obsługa kelnerska zadba, aby niczego nie brakowało naszym Gościom. Dzięki dużemu doświadczeniu, jakie posiada nasz personel, jesteśmy przygotowani, by sprostać nawet najbardziej wygórowanym oczekiwaniom Gości.
 - Zapraszamy do zapoznania się z pełną propozycją obejmującą menu oraz wszystkie dodatkowe atrakcje.

Pakiet Menu Komunijne / Chrzcziny

Przystawka:

- Mix sałat, filet z kurczaka sous-vide z grzanką
- Roladka drobiowa z kurkami z mixem sałat z pomidorem koktajlowym i grzanką
- Moskol z masłem i bryndzą
- Tatar z pstrąga na grzańce

Zupa:

- Rosół z makaronem i warzywami
- Krem pomidorowy z bazylią
- Krem z kalafiora z grzankami
- Bulion wołowy z hałuskami/warzywa okopowe
- Krupnik staropolski/wędzona kasza jęczmienna/warzywa

Danie główne/ serwowane:

- Mini roladki z udka drobiowego faszerowane warzywami z ryżem śmietanowy oraz z kalafiorom z masłem
- Dorsz w cieście z kopytkami pietruszkowymi, warzywa sezonowe
- Schab z grilla z młodymi ziemniakami i kapustą duszoną z koperkiem
- Rolada z kurczaka faszerowana mozzarellą z ziemniakami opiekany i marchewka z mandarynką
- Pieczeń wołowa z kopytkami, kurki smażone na maśle, burak
- Faszerowana polędwiczki wieprzowe w sosie myśliwskim /opiekane kluski śląskie/salsa z kiszzonego ogórka
- Rolada z indyka z moskolem borowikowy, pieczoną marchewką i cebulą piklowana
- Policzki wieprzowe z sosem własnym, flan z kaszy pęczak, borowik i tagiatelle z marchewki
- Filet z kurczaka z kostką z puree ziemniaczanym i marchewką

Deser:

- Szarlotka z lodami i bitą
- Lody z owocami (3 smaki)
- Brownie/ fondant czekoladowy
- Owoce w czekoladzie

Zestaw serwowany: zupa, danie główne i deser lub przystawka, zupa, danie główne, deser

Bufet zimny

(zimna płyta wliczona w cenę)

Bufet zimny:

- Dwa rodzaje sałatek do wyboru : Sałatka jarzynowa, Sałatka Grecka, Sałatka z tuńczykiem, Pomidorem z bundzem z pesto buraczanym i orzechami włoskimi, Sałatka z kurczakiem
- Półmiski wędlin i mięs pieczonych, pasztet domowy, smalec, ogórek kiszony
- Śledź w śmietanie, śledź z pomidorami
- Galaretki
- Półmisek serów
- Paluszki z kurczaka/ nuggetsy z sosem czosnkowym
- Moskole, masełko czosnkowe
- Dwa rodzaje pieczywa: jasne, ciemne, masło
- Owoce na paterach
- 3 rodzaje ciast na paterach
- Napoje zimne Coca-Cola, Fanta, Sprite
- Soki owocowe
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Napoje gorące
- Kawa z ekspresu
- Herbata różne rodzaje na bufecie
- Dodatki: cukier, cytryna, mleko

Zimna płyta może być na stołach lub w formie stołu szwedzkiego



2 danie ciepłe :

- Pieczeń z karczku w sosie własnym z kopytkami lub kluska śląska z mixem sałat
- Filet z dorsza z risotto z borowikami
- Gulasz wołowy z kaszotto oraz sałatka szwedzka (ogórek kiszony)
- Roladka z indyka, pomidor suszony, sos serowy, gnocchi
- Placki ziemniaczane z gulaszem wieprzowym, ogórek kiszony
- Żurek z białą kielbaską i ziemniaki
- Kwaśnica z żeberkiem wędzonym i ziemniaki
- Strogonow z chlebkiem lub z ziemniakami
- Barszcz czerwony z krokietem mięsny



Dodatkowo oddzielne menu dla dzieci:

- ▶ Rosół z makaronem
- ▶ Zupa pomidorowa
- ▶ Bulion z kaczki, hałuski
- ▶ Nugettsy z kurczaka z frytkami i surówka z marchewki
- ▶ Filet z mintaja z puree ziemniaczane i colesław

Cena od osoby dorosłe 210zł bez przystawki

Cena od osoby dorosłej z przystawką 219zł

Cena za dziecko do 10lat 145zł

Dodatkowo płatne:

- ▶ Alkohol we własnym zakresie lub według cennika Restauracji Hotelu Liptakówka
- ▶ Każde dodatkowe danie ciepłe 45zł/osobę
- ▶ Istnieje możliwość podania dania głównego półmiskowo wtedy cena wynosi 220zł/ osoba dorosła
- ▶ Tort płatny według oferty dodatków specjalnych lub we własnym zakresie
- ▶ „Góralski stół” – cena zależna od ilości gości
- ▶ „Słodki stół” – cena za osobę 35zł
- ▶ Finger food – wersja słona: Vol Au vent faszerowane(twarogiem, grzybami, salsą warzywną), Grzanki z pastami: tuńczykowa, wątróbkowa, serowa, paprykowa – 20zł/osobę



Wersja Półmiskowa

Zupa:

- Rosół staropolski z makaronem lub koldunami
- Zupa grzybowa z kluseczkami
- Krem warzywny z groszkiem ptysiowym
- Krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym
- Żurek z ziemniakami

Danie główne

(2 do wyboru)

- Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym
- Kotlet De Volaille
- Sakiewki wieprzowe z serem i szynką
- Kotlet schabowy
- Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie serowym
- Zrazy wołowe zawijane w sosie własnym

Dodatki

(2 do wyboru)

- Rozetka ziemniaczana
- Kopytka
- Kluski śląskie
- Ziemniaki w mundurkach/puree/mlode ziemniaczki
- Dufinki
- Łódeczki ziemniaczane
- Ziemniaki opiekane ze skórką
- Frytki/ Frytki stekowe
- Ryż
- Kasza

Surówki

(3 do wyboru)

- Coleslaw
- Mizeria
- Marchewka z chrzanem lub na słodko
- Pekińska
- Czerwona kapusta
- Kiszona kapusta
- Buraczki tarte
- Seler na słodko
- Mix salat

Deser (serwowany)

- Szarlotka z lodami
- Lody z owocami
- Brownie
- Fondant czekoladowy