



HOTEL  
SZARY RESIDENCE



## GRUPY HOTELOWE 2022

### Menu dla grup zorganizowanych 2022



Obiady serwowane i desery

Obiady bufetowe

Zimna płyta i bufet słodki

Przerwa kawowa

Open bar

Inne usługi:

Wynajem Sali konferencyjnej: 600zł / dobę

Wynajem pokoi hotelowych: od 140zł do 220zł / osobę

Sauna i Jacuzzi – 29zł / osobę

Możliwe również oprowadzka po stajni i lekcje jazdy konnej. Kolacja w Sali restauracyjnej możliwa jest do 22:00. Dłuższe przyjęcia odbywają się w Chacie Grillowej, do godziny 3:00, w opcji z grillem lub bufetem (bez grillowania).

## PROPOZYCJE OBIADOWE SERWOWANE – 39 zł / osobę\*

Rosół z makaronem

Wolno pieczona wieprzowina po staropolsku z goździkami i cynamonem  
w sosie własnym z świeżymi ziołami  
ziemniaki gotowane, zestaw surówek sezonowych

Krem pomidorowy z paluszkami z kruchego ciasta i pesto bazyliowym

Filet drobiowy sous vide z groszkiem zielonym i bobem, demi glace z  
szałwią

kopytka ziołowe, zestaw surówek sezonowych

Krem z białych warzyw z paluszkami z ciasta francuskiego z czarnuszką

Stek wieprzowy sous vide, sos demi glace z rozmarynem, porto,  
krokiet ziemniaczany, zestaw surówek sezonowych

Krem z ciecierzycy i pomidorów, pesto z bazylii

Filet drobiowy sous vide, konfitura z pomidorów z cynamonem i goździkami,  
bazylią, brukselki w occie balsamicznym  
ziemniaki konfitowane, zestaw surówek sezonowych

Krem z pieczonego kalafiora, szałwia, paluszki chlebowe, kietki  
Cannelloni z bakłażana w sosie neapolitana, pesto z bazylii

Krem z cukinii z gruszką, paluszki chlebowe, kietki

Filet z dorsza w sosie porowym z białym winem i tymiankiem  
ziemniaki puree z szałwią, zestaw surówek sezonowych

## PROPOZYCJE OBIADOWE SERWOWANE FIT – 42 zł / osobę\*

Krem z selera, prażone płatki migdałów, kietki

Pieczony kalafior w kruszonce z orzechami włoskimi, pestki grantu, pesto z  
bazylii z orzeszkami pini, salsa z pieczonej papryki, pomidorki koktajlowe,  
chilli, kolendra, cukinia marynowana

Krem włoski, pesto z bazylii

Filet z indyka sous vide, sos demi glace, warzywa blanszowane,  
chrupka z ciecierzycy, kasza kuskus

Krem z batatów z pestkami dyni

Lasagne z selera, pomidory, marynowane rzodkiewki, sałatka z oliwek  
czarnych, ogórek, chilli, pesto z bazylii



HOTEL

SZARY RESIDENCE



## WEGETARIAŃSKIE I WEGAŃSKIE

Dania główne, zupy do wyboru z pozostałych menu\*

Kaszotto z pomidorami, szparagami zielonymi i świeżymi ziołami

Tarta ze szpinakiem i pomidorami suszonymi podana  
z sałatą zieloną z sosem miodowo-musztardowym

Lasagne z selera, szpinak, sos ze świeżych pomidorów z bazylią

Risotto z cukinią, szparagami zielonymi, papryką, serem dor blue  
z dodatkiem białego wina i świeżych ziół

Kaszotto z podgrzybkami, rozmarynem i szpinakiem

Gołąbki z kapusty włoskiej z kaszą gryczaną prażoną, podgrzybki,  
marynowane buraczki, karmelizowany por

Pieczarki portobello faszerowane szpinakiem baby z płatkami prażonych  
migdałów, emulsja z pietruszki

Pieczarki portobello faszerowane pomidorami, cukinia, kolendra,  
emulsja z pietruszki, rukola, pieczona cykorja

Pieczony kalafior z ciecierzycą, kolendrą,  
pomidorkami koktajlowymi, świeżym szpinakiem

Kaszotto z młodą kapustą, koperkiem, ciecierzycą,  
pomidorkami koktajlowymi

### **Desery - 12 zł / osobę**

Szarlotka z sosem waniliowym

Panna cotta z sosem malinowym

Mus malinowy z kruszonką

Ciasto marchewkowe sos  
cynamonowy

### **Desery - 15 zł / osobę**

Sernik kajmakowy owoce  
sezonowe

Szarlotka z gałką lodów na ciepło

Lodowa fantazja z orzechami

Mus czekoladowy z kruszonką

### **Deser Fit – 17 zł / osobę**

Deser czekoladowy z nasionami chia i migdałami

Jogurtowy pudding z nasionami chia, malinami i bananem

Koktajl z malin z jogurtem naturalnym, banan, orzechy, miód

Koktajl gruszkowo-jogurtowy z pestkami granatu, mięta

# OBIADY BUFETOWE



Bufet uzupełniany, w każdym zestawie woda niegazowana, sok jabłkowy i pomarańczowy oraz kawa z ekspresu i herbata.  
Możliwość zamiany sałatek z menu poniżej

## TRADYCYJNY POLSKI BUFET

79 zł / osobę

Żurek staropolski

Krem pomidorowy

Stek wieprzowy sos chrzanowy

Filet drobiowy w sosie ziołowym z groszkiem zielonym i szpinakiem

Ziemniaki gratin, ryż kolorowy

Zestaw surówek, sałata zielona z sosem vinaigrette

Szarlotka z sosem waniliowym

Mus truskawkowy z owocami sezonowymi

## BUFET ŻEGLARSKO-PIRACKI

89 zł / osobę

Krem z zielonego groszku z miętą

Krem z pieczonego czosnku

Wolno pieczona wieprzowina, sos demi glace z gruszkami i tymiankiem

Filet z dorsza pieczony z masłem klarowanym,  
sos pomidorowy z bazylią

Ziemniaki gratin, kasza kuskus z warzywami

Warzywa grillowane, sałata zielona z sosem vinaigrette

Beza z bitą śmietaną i owocami sezonowymi

Ciasto marchewkowe z sosem cytrynowym

## GORĄCY BUFET ALPEJSKI

79 zł / osobę

Zupa Minestrone

Krem porowy z gruszką paluchem z ciasta francuskiego

Filet z indyka marynowany w ziołach, demi glace z borówkami

Łosoś w sosie koperkowym

Ryż, ziemniaki gratin

Zestaw surówek, sałata zielona z sosem vinaigrette



SZARY RESIDENCE



## OBIADY BUFETOWE

### SMAKOWA FUZJA EUROPEJSKA

89 zł / osobę

Krem z pieczonego kalafiora, grzanki ziołowe  
Krem cukinia z gruszką z paluszkami z ciasta francuskiego z czarnuszką  
Lasagne z mięsem i sosem pomidorowym  
Polędwica z dorsza w sosie kaparowym  
Warzywa gotowane na parze, dip jogurtowo-koperkowy  
Ryż kolorowy z goździkami, ziemniaki gratin  
zestaw surówek sezonowych, sałata zielona z sosem vinaigrette  
Panna cotta z żelką mango, owoce sezonowe  
Mus malinowy z owocami sezonowymi

### POPISOWY BUFET SZEFA KUCHNI

95 zł / osobę

Krem z podgrzybków  
Wołowina po burgundzku z rozmarynem i czerwonym winem, groszek zielony  
Łosoś w sosie cytrynowym z pestkami granatu  
Stek wieprzowy sous vide z rozmarynem, sos demi glace z pieprzem zielonym  
marynowanym  
Cannelloni z bakłażana w sosie neapolitana  
Pieczone papryki faszerowane kaszą jaglaną i warzywami sezonowymi  
Warzywa sezonowe blanszowane  
Ziemniaki gratin, kasza gryczana prażona z ziołami  
Sałata zielona z sosem vinaigrette, surówki sezonowe  
Sernik kajmakowy, owoce sezonowe  
Muffinka czekoladowa, owoce sezonowe

## ZIMNA PŁYTA



### - KLASYCZNE PRZYSMAKI -49 zł

Półmisek mięs pieczonych własnego wyrobu: schab w tymianku, karczek wieprzowy w kminku, karczek wieprzowy w pomidorach suszonych, roladki z indyka ze słonymi farszami

Pasztet wieprzowy

Tymbaliki drobiowe

Sos chrzanowy i tatarski

Sałatka tradycyjna jarzynowa

Tuńczyk na sałacie z pomidorami koktajlowymi, winogronami i sosem vinaigrette

Dwa rodzaje lokalnego pieczywa

### - FINEZYJNE SPECJAŁY – 70 zł

Deska serów z winogronami orzechami i bakaliami

Tymbaliki drobiowe

Roladka serowa z grzybami leśnymi i rozmarynem na grzance

Marynowane filety z pstrąga podane w galarecie

Koreczki śledziowe z białym musem i dodatkiem pieprzu

Schab z owocami

Roladki z indyka z farszem

Sałatka z pieczonymi batatami, granatem, rukolą, roszponką, kiełki, pomidorkami koktajlowymi, orzechy nerkowca, sos vinegret

Sałatka z karmelizowanymi gruszkami, filetem drobiowym, pomidorkami koktajlowymi w malinowym kremie balsamicznym

Dwa rodzaje lokalnego pieczywa

### - SŁODKIE RARYTASY – 43 zł

Babeczki owocowe

Babeczki kajmakowe

Ptysie z czekoladową polewą

Eklerki

Orzeszki (ciastka)

\* po dwie sztuki na osobę.



SZARY RESIDENCE



## PRZERWA KAWOWA

**KLASYCZNA** – 39 zł / osobę

uzupełniana do 6 godzin

Kawa z ekspresu, kawa rozpuszczalna

Herbata – trzy smaki

Woda niegazowana z cytryną i miętą, woda niegazowana

Sok jabłkowy, sok pomarańczowy

Ciasteczka kruche (100g/os.)

Dodatki: cukier, mleko, cytryna

**+ pyszne i ładne kanapeczki** + 12 zł / osobę (2 sztuki)

**+ ciastka francuskie i ptysie** +19zł / osobę (po 2 sztuki)

**+ ciasta domowe** (150g/os.) +19 zł/osobę

**PRZERWA KAWOWA FIT** – 78 zł / osobę

uzupełniana do 6 godzin:

Kawa z ekspresu, kawa rozpuszczalna

Herbata – trzy smaki

Woda niegazowana z cytryną i miętą, woda niegazowana

Sok jabłkowy, pomarańczowy

+ jednorazowy serwis (nieuzupełniane):

Owoce

Paluszki warzywne z łososiem wędzonym

Seler naciowy, tzatziki

Hummus z buraka

Koreczki z mini mozzarellą, pomidorami koktajlowymi

Dodatki: cukier, mleko, cytryna

# ŚNIADANIA

## ŚNIADANIA - 40 zł / osobę

W formie bufetu między 7 a 10

Półmiski wędlin i serów

Świeże owoce i warzywa

Wybór sałatek

Pieczyno

Bufet ciepły np.: jajecznica, boczek, kielbasa, kaszanka, parówki

Ciasteczka

Woda, soki, kawa z ekspresu, herbata







HOTEL  
SZARY RESIDENCE



## NAPOJE BEZ LIMITU

### **Orzeźwienie** - 29 zł/os.

Woda, Pepsi, Mirinda, 7up

### **„Classic”** - 49 zł/os.

Kawa z ekspresu, herbata,  
Sok pomarańczowy i jabłkowy  
Pepsi, Mirinda, 7up  
Woda gazowana i niegazowana

### **“Glamour”** - 79zł/os.

Kawa z ekspresu, herbata,  
Sok pomarańczowy i jabłkowy  
Pepsi, Mirinda, 7up  
Woda gazowana i niegazowana  
Piwo beczkowe  
Wino białe i czerwone

### **“Ladies and Gentleman”** - 139 zł/os.

Kawa z ekspresu, herbata,  
Sok pomarańczowy i jabłkowy,  
Pepsi, Mirinda, 7up  
Woda gazowana i niegazowana  
Piwo beczkowe  
Wino białe i czerwone  
Wódka Wyborowa, Whisky Baczewski

### **Alkohole i napoje wg. zejścia:**

Piwo beczkowe 20l - 360 zł  
Wino białe / czerwone 0,75l - 65zł  
Wyborowa 0,5l - 70 zł  
Whisky Baczewski 0,7l - 160zł

---

Informacje i rezerwacja:

**Bartosz Radwan**

Manager d.s. sprzedaży i marketingu

Tel.: 601-407-316

[b.radwan@szaryresidence.pl](mailto:b.radwan@szaryresidence.pl)