



HOTEL

SZARY RESIDENCE



GRUPY HOTELOWE 2024

Menu dla grup zorganizowanych 2024



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 250zł do 450zł / 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).

Ceny są aktualne przez 14 dni od przedstawienia oferty.

OBIADY SERWOWANE 1/2



PROPOZYCJE OBIADOWE SERWOWANE – 49 zł / osobę

Krem z pieczonego kalafiora, paluch z kruchego ciasta z czarnuszką
Filet drobiowy sous vide, marynowany buraki, sos z suszonymi pomidorami
ziemniaki puree, zestaw surówek sezonowych

Rosół z makaronem

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

Minestrone z paluszkami z kruchego ciasta i pesto bazyliowym

Filet drobiowy sous vide, kruszonka migdałowa z ziołami, sos śmietanowy
z szpinakiem i białym winem, kopytka ziołowe, zestaw surówek sezonowych

Krem z kukurydzy, popcorn, marynowana marchew z czarnuszką

Filet drobiowy sous vide, sezam prażony, kolendra, sos, ryż,
blanszowane warzywa

Krem z zielonego groszku z pappardelle z marynowanej marchewki

Filet drobiowy sous vide z ziołową kruszonką, sos z pomidorów suszonych,
ziemniaki puree, 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 szatwią, kopytka ziołowe, zestaw surówek sezonowych

Zupa rozgrzewająca z ciecierzycą, klopsami z kaszy i pesto bazyliowym

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



Kapuśniak z białej kapusty z pomidorami i ciecierzycą

Kaszotto z podgrzybkami, rozmarynem i szpinakiem,
sałata zielona z sosem vinaigrette





HOTEL

SZARY RESIDENCE



OBIADY SERWOWANE 2/2

Krem z białych warzyw z paluszkami z ciasta francuskiego z czarnuszką
Stek wieprzowy sous vide, brokuł blanszowany, 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, szatwii, paluszki chlebowe, kietki
Cannelloni z bakłażana w sosie neapolitana,
blanszowane warzywa, 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 szatwią, zestaw surówek sezonowych

Krem z pieczonego ziemniaka, popcorn z kaszy gryczanej prażonej, kietki

Delikatny udziec z indyka pieczony w rozmarynie w sos z marynowanymi
cebulkami perłowymi z białym winem i tymiankiem, ziemniaki puree z szatwią,
zestaw surówek sezonowych

PROPOZYCJE OBIADOWE SERWOWANE FIT - 52 zł / osobę

Krem z selera, prażone płatki migdałów, kietki



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

Krem włoski z bazyliowym pesto

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

Krem z cukinii z gruszką



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



Krem z batatów z pestkami dyni

Kaszotto z pęczaku, cukinia, szpinak, groszek zielony, świeże zioła

DESERY

DESERY – 14 zł / osobę

Szarlotka z sosem waniliowym

Panna cotta z sosem
malinowym

Mus malinowy z kruszonką

Ciasto marchewkowe sos
cynamonowy

Mus truskawkowy z kruszonką

Gruszka marynowana
z kruszonką i sosem
waniliowym

DESERY PLUS - 18 zł / osobę

Sernik kajmakowy, owoce sezonowe

Szarlotka z gatką lodów na ciepło

Lodowa fantazja z orzechami

Mus czekoladowy z kruszonką
i owocami

Brownie z owocami sezonowymi

Mus mango z czekoladową
kruszonką

Cannoli z kremem waniliowym
i pistacjami

DESERY FIT - 19 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





SZARY RESIDENCE



OBIADY BUFETOWE 1/2

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

89 zł / osobę

Żurek staropolski

Krem pomidorowy

Stek wieprzowy marynowany z sos chrzanowy

Filet drobiowy w sosie ziołowym z groszkiem zielonym i szpinakiem

Ziemniaki gratin, ryż kolorowy

Zestaw surówek, sałata zielona z sosem vinaigrette

Mus truskawkowy z owocami sezonowymi

BUFET ŻEGLARSKO-PIRACKI

99 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 maślany, bób

Ziemniaki gratin, kasza kuskus z warzywami

Warzywa grillowane, sałata zielona z sosem vinaigrette

Beza z bitą śmietaną i owocami sezonowymi

GORĄCY BUFET ALPEJSKI

99 zł / osobę

Krem z pieczonego kalafiora, grzanki ziołowe

Krem z cukinii z gruszką paluchem z ciasta francuskiego

Filet z indyka marynowany w ziołach, demi glace z borówkami

Łosoś w sosie cytrynowym

Ryż, ziemniaki gratin

Zestaw surówek, sałata zielona z sosem vinaigrette

Panna cotta z żelką mango, owoce sezonowe

OBIADY BUFETOWE 2/2



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

SMAKOWA FUZJA EUROPEJSKA

99 zł / osobę

Zupa Minestrone

Krem porowy z gruszką z paluszkami z ciasta francuskiego z czarnuszką

Lasagne z cukinii i sosem bolognese

Filet z dorsza w sosie holenderskim

Warzywa gotowane na parze, dip jogurtowo-koperkowy

Ryż kolorowy z goździkami, ziemniaki gratin

Zestaw surówek sezonowych, sałata zielona z sosem vinaigrette

Cannoli z kremem waniliowym i pistacjami

POPISOWY BUFET SZEFA KUCHNI

109 zł / osobę

Krem z podgrzybków

Wołowina po burgundzku z rozmarynem i czerwonym winem,
groszek zielony

Łosoś w sosie cytrynowym z pestkami granatu

Polędwiczka wieprzowa 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

Mus malinowy z owocami sezonowymi



HOTEL
SZARY RESIDENCE



ZIMNA PŁYTA

KLASYCZNE PRZYSMAKI - 59 zł/ osobę

Półmisek mięs pieczonych własnego wyrobu: schab w tymianku, karczek wieprzowy w kminku, karczek wieprzowy w pomidorach suszonych, roladki z indyka ze stonymi 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 - 80 zł/ osobę

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, kietki, pomidorkami koktajlowymi, orzechy nerkowca, sos vinaigrette

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

Dwa rodzaje lokalnego pieczywa

SŁODKIE RARYTASY - 55 zł/ osobę

Babeczki owocowe

Babeczki kajmakowe

Ptysie z czekoladową polewą

Eklerki

Orzeszki (ciastka)

* po dwie sztuki na osobę.

PRZERWA KAWOWA

PRZERWA KAWOWA KLASYCZNA – 49 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 (2 sztuki)

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



PRZERWA KAWOWA FIT – 88 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

Ciasteczka kruche (100g/os.)

Dodatki: cukier, mleko, cytryna

+ 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





HOTEL
SZARY RESIDENCE

★★★

ŚNIADANIA

ŚNIADANIA - 50 zł / osobę*

(*śniadanie jest zawarte w cenie noclegu,
cena dla osób nie nocujących w Hotelu)

W formie bufetu między 7 a 10

Półmiski wędlin i serów

Świeże owoce i warzywa

Wybór sałatek

Wypiekane na miejscu pieczywo

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

Ciasteczka i jogurty

Woda, soki, kawa z ekspresu, herbata



DANIA CIEPŁE FINGER FOODS



DODATKOWE DANIE CIEPŁE

w kociołku lub serwowane, cena za osobę

Wołowina po burgundzku, pieczywo – 25 zł/osobę

Zupa marokańska z klopsikami wieprzowymi i warzywami – 21 zł/osobę

Strogonoff wołowy, pieczywo – 24 zł/osobę

Bigos – 19 zł/osobę

Żurek staropolski – 24 zł/osobę

Barszcz z krokietem z mięsem / kapusta z grzybami - **VEGE** – 22 zł/osobę

Flaczki z boczników – **VEGE** – 18 zł/osobę

Wegański gulasz - **VEGE** – 17 zł/osobę



FINGER FOODS

Delikatne przekąski, podawane na paterach
do jedzenia bez talerzyków

Delikatne przekąski - 79 zł/osobę

Mini szaszłyki z oliwką, mini mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi

Paluszki warzywne z tzatzikami

Jajka faszerowane łososiem i kawiozem

Terrina szpinakowa na grzankach

Babeczki ze słonymi farszami

Vol-au-vent ze słonymi farszami

Francuskie akcenty - 89 zł/osobę

Mini szaszłyki z krewetkami i oliwkami

Vol-au-vent z musem pietruszkowym

Vol-au-vent z musem z pieczonego bakłażana i granatem

Paluszki warzywne z sosem serowym

Koreczki śledziowe

Ekskluzywne smaki - 99 zł/osobę

Rostbef wołowy na grzance z musem paprykowym i kaparami

Roladki z tortilli ze słonymi farszami

Śledzie na bagietce czosnkowo-ziółtej

Vol-au-vent z łososiem wędzonym

Babeczki z szynką prosciutto i musem warzywnym

Vol-au-vent z kawiozem i serem mascarpone

Musy warzywne z kietkami

Orzeźwienie

39 zł/os.

Woda, Pepsi, Mirinda, 7up

„Classic”

59 zł/os.

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

“Glamour”

89 zł/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”

149 zł/os.

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



PROPONOWANY ALKOHOL INFORMACJE


HOTEL
SZARY RESIDENCE



Alkohole i napoje wg. zejścia:

Piwo beczkowe 30l - 600 zł

Wino białe / czerwone 0,75l - 79 zł

Baczewski 0,5l - 99 zł

Whisky Bushmills Black Bush 0,7l - 149 zł



Informacje, wycena i rezerwacja:

Bartosz Radwan

Manager d.s. sprzedaży i marketingu

Tel.: 601-407-316

b.radwan@szaryresidence.pl