



2022

Powiedz tak!

OFERTA NA POPRAWINY

AZYL Hotel & Restauracja & Grill

Poprawiny



PROPOZYCJA I - tradycyjne przyjęcie

Zupa

Kapuśniak

Danie główne

Tradycyjna pieczeń

Pierś z kurczaka nadziewana pieczarkami

Sos pieczeniowy

Dodatki

Ziemniaki z masłem i koperkiem

Ziemniaki opiekane z ziołami i boczkiem

Surówka sezonowa

Zakąski

Rożki z szynki pieczonej na ogniu z chrzanowym dipem

Półmisek mięs z azylowej wędzarni

Galaretki drobiowa

Mini tarta z pieczarkami, serem i pomidorkiem koktajlowym

Mix faszerowanych kieszzonek

Pieczywo i masło

Napoje ciepłe

Kawa i Herbata b/o

Napoje zimne

Soki owocowe 400ml / os

Woda mineralna 400ml / os

Napoje gazowane 400ml / os

Alkohol: piwo 500ml / os

Koszt 170zł/os

PROPOZYCJA II - w stylu grillowym

Zupa

Żurek z jajkiem i kiełbasą

Danie główne

Zestaw mięs grillowanych: schab, karczek, pierś z kurczaka, kiełbasa w dwóch rodzajach, szaszłyki, żeberka, golonka

Dodatki

Pajda z masłem i sosem czosnkowym

Ziemniaki z grilla

Duet surówek

Zestaw sosów: keczup, musztarda, chrzan, czosnkowy, tzatzyki

Zakąski

Półmisek mięs z azylowej wędzarni

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z szynką, kukurydzą, i żółtym serem

Smalec

Ogórki małosolne

Pieczywo i masło

Napoje ciepłe

Kawa i Herbata b/o

Napoje zimne

Soki owocowe 500ml / os

Woda mineralna 500ml / os

Koszt 150zł/os



UZUPEŁNIJCIE MENU

O INNE DANIA:

Przystawki

- Wędzony łosoś na kruchej sałacie
- Befszyk tatarski
- Krewetki z sosem włoskim
- Paszтет staropolski z żurawiną
- Roladka biszkoptowa z nadzieniem z żółtego twarogu
- u Rożki macedońskie z ciasta francuskiego z serem feta
- Grillowany oscypek z żurawiną
- Przeźrebki na sałacie z pomidorków koktajlowych
- Płatki gęsi na grzance



Zupy

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem z kurek na białym winie
- Krem z dyni z marynowanymi kurkami
- Krem z topinambura z chipsem selerowym
- Krem z pieczonego buraka z kozim serem i konfiturą czerwonej cebuli
- Krem ziemniaczano-chrzanowy
- Krem ze świeżych pomidorów z kleksem śmietany
- Krem z zielonego groszku z bekonowym chipsem
- Krem z białych warzyw
- Żurek z jajkiem i białą kielbasą
- Zupa gulaszowa z pieczywem
- Barszcz czysty z krokietem lub pasztecikiem
- Żurek z jajkiem i białą kielbasą w chlebie

Dania wegetariańskie



- Cukinia z pieca faszerowana serem pleśniowymi suszonymi pomidorami,
- Risotto z pieczonym burakiem, włoską mozzarellą oraz prażonym orzechem włoskim z dodatkiem czerwonego szczawiu
- Ravioli ze szpinakiem i mascarpone w towarzystwie żółtego i czerwonego buraka pod truflową pianką.
- Chrupiący ser camembert w złocistej panierce
- Placki ziemniaczane z duszonym na maśle szpinakiem z dodatkiem rozdrobnionego czosnku
- Sakiewki z mąki orkiszowej nadziewane duszonymi warzywami
- Filet z soli z dodatkiem szpinaku w kremowym sosie cytrynowym
- Makaron ryżowy z warzywami, jajkiem i pesto bazyliowym.
- Południca z dorsza z puree ziemniaczanym, palonym kalafiolem i kasztanami



UZUPEŁNIJCIĘ MENU O INNE DANIA:

Dania główne

- Pierś z kurczaka w migdałach/ w sezamie/nadziewana pieczarkami
- Pierś z kurczaka w sosie pieczeniowym/ w sosie pieprzowym
- Pierś z kurczaka zawijana z serem
- Kotlet siekany z cebulką
- Pieczeń z karkówki z sosie ziołowym lub pieczeniowym
- Schab faszerowany warzywami w sosie pomidorowym
- Sola ze szpinakiem w sosie cytrynowym
- Indyk panierowany w sezamie/ w migdałach
- Karkówka długo pieczona
- Schab z grilla w sosie pieczeniowym
- Schab po parysku
- Steki schabowe w sosie ogórkowo-koperkowym
- Zraziki wieprzowe w sosie pieczeniowym lub ogórkowo-koperkowym
- Żeberka w kapuście
- Wieprzowina z cytryną i imbirem
- Półdzwiczka wieprzowa w sosie gorgonzola/paprykowym
- Półdzwiczka w bekonie w sosie borowikowym
- Grillowany kurczak z orzechami w sosie musztardowo-miodowym
- Wędzona pierś z indyk na sosie serowo orzechowym
- Podwędzany halibut marynowany w miodzie i limonce
- Kieszonki z tososia ze szpinakiem
- Udka z gęsi
- Konfitowana noga z kaczki
- Policzki woowe duszone w winie

Desery

- Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Szarlotka na ciepło z gałką lodu i bitą śmietaną
- Mus malinowy lub truskawkowy z listkiem mięty
- Ciasta pieczone domowe 2 kawałki
- Galaretką z owocami i bitą śmietaną
- Sernik z skórką pomarańczową
- Panna Cotta
- Ciastko czekoladowe z kremem jogurtowym
- Tarta czekoladowa lub truskawkowa



Weselne promocje

Planujecie ślub i wesele w środku tygodnia?

> altanę do ślubu w plenerze gratis

i

> fontannę czekoladową

* promocja obowiązuje od poniedziałku do czwartku, w miesiącach od kwietnia do października

A może ślub i wesele w piątek?

Otrzymacie od nas:

> 10% RABATU na menu

* promocja obowiązuje w miesiącach od kwietnia do października



Serdecznie zapraszamy!



Dział Sprzedaży i Organizacji Imprez

Daria Nowik

+48 695 103 012

daria.nowik@hotelazyl.pl

wesela@hotelazyl.pl



Dział Sprzedaży i Organizacji Imprez

Anna Czernecka

+48 530 905 256

anna.czernecka@hotelazyl.pl

wesela@hotelazyl.pl

www.hotelazyl.wroclaw.pl



AZYL Hotel & Restauracja & Grill

ul. Popietuszki 26

55-080 Kąty Wrocławskie