



2023

# Powiedz tak!

OFERTA NA POPRAWINY

---

AZYL Hotel & Restauracja & Grill

# Poprawiny



## PROPOZYCJA I - tradycyjne przyjęcie

### Zupa

Rosół z makaronem

### Danie główne

Tradycyjna pieczeń

Cratin drobiowe z 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 azyłowej wędzarni

Galaretką 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 175 ZŁ/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, szaszłyk, 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 azyłowej 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

Piwo 500ml / os

**KOSZT 180 ZŁ/OS**

# Uzupełnijcie menu o inne dania:

## Przystawki

---

Wędzony łosoś na kruchej sałatce  
Befszytk tatarski  
Krewetki z sosem włoskim  
Paszтет staropolski z żurawiną  
Royal warzywny  
Rożki macedońskie z ciasta francuskiego z serem feta  
Grillowany oscypek z żurawiną  
Przeżrebki na sałatce z pomidorków koktajlowych  
Rilletes z kaczki na grzance  
Mini sałatka z burakiem i kozim serem

## 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  
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 kiełbasą  
Zupa gulaszowa z pieczywem  
Barszcz czysty z krokietem lub pasztecikiem  
Żurek z jajkiem i białą kiełbasą w chlebie  
Flaki wołowe

## Dania wegetariańskie

---

Cukinia z pieca faszerowana serem pleśniowymi suszonymi pomidorami,  
Rissotto 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.  
Połędwica z dorsza z puree ziemniaczanym, palonym kalafiorom i kasztanami

## 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  
Połędwiczka wieprzowa w sosie gorgonzola/paprykowym  
Połędwiczka w bekonie w sosie borowikowym  
Grillowany kurczak z orzechami w sosie musztardowo-miodowym  
Podwędzany halibut marynowany w miodzie i limonce  
Kieszonki z łososia ze szpinakiem  
Konfitowana noga z kaczki  
Policzki wołowe duszone w winie

## Desery

---

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

## WAŻNA INFORMACJA!

Jeśli chcecie, możecie przywieźć do nas swoje CIASTA, TORT i ALKOHOL!

Pamiętajcie! Ciasta i tort muszą być z cukierni, a alkohol posiadać oryginalne banderole.

Obowiązuje OPŁATA SERWISOWA:

10zł / ciasto i tort

10zł / alkohol

KOSZT ciasta i tortu w naszym menu:

20zł / 2 kawałki ciasta na osobę (różne rodzaje)

24zł / porcja tortu na osobę



# Weselne promocje

**Planujecie ślub i wesele  
w środku tygodnia?**

**OTRZYMACIE OD NAS:**

> altana do ślubu w plenerze  
50% taniej

lub

> fontanna czekoladowa

\* promocja obowiązuje od poniedziałku  
do czwartku, przez cały rok

**ZIMOWE  
WESELE**

**OD LISTOPADA DO MARCA:**

> minus 10%  
na menu

\* promocja obowiązuje od listopada  
do marca (włącznie)



*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](http://www.hotelazyl.wroclaw.pl)**



**AZYL Hotel & Restauracja & Grill**

ul. Popiełuszki 26

55-080 Kąty Wrocławskie