



## RESTAURACJA SMAKÓW

Hotel Zimnik oddaje do Państwa dyspozycji Restaurację Smaków z kąciem kawiarnianym i ogrodem zimowym. Serwujemy dania dynamicznej polskiej kuchni wraz ze swoimi tradycyjnymi daniami regionalnymi. Połączenie nuty góralskiej, współczesnej oraz tętniącej życiem kuchni świata sprawia, że mamy mocną pozycję w swoim regionie. Wszystkie nasze potrawy podajemy zawsze z uśmiechem oraz zgodnie z wolą i gustem organizatorów. Poniżej kilka ciekawych zestawów, które wraz ze smakiem Gości można dowolnie modyfikować.

### OBIADY

<b>Zupa</b>	wiejski rosół z makaronem	
<b>Danie główne</b>	rolada drobiowa, sos, ziemniaki z wody, surówka	
<b>Deser</b>	kołacz – własny wypiek	Cena: 35 zł / osoba
<b>Zupa</b>	krem z kurczaka z grzankami	
<b>Danie główne</b>	duszone dramstiki z kurczaka, ziemniaki z wody, gotowana marchewka z masłem	
<b>Deser</b>	lody waniliowe z malinami na gorąco	Cena: 40 zł / osoba
<b>Zupa:</b>	czosnkowa z grzankami	
<b>Danie główne</b>	szaszłyk w pierś zawijany z bułeczką cysterską i grillowanymi owocami	
<b>Deser</b>	puchar lodowy z bitą śmietaną	Cena: 42 zł / osoba



**Zupa** pomidorowa na żeberkach z makaronem  
**Danie główne** plecionka z karkówki, sos pieczarkowy, kluski, buraczki  
**Deser** sernik na zimno z bitą śmietaną lub owocami

Cena: 45 zł / osoba

**Zupa** żur staropolski z jajkiem  
**Danie główne** kieszeń ze schabu z pieczarkami w złocistej panierce, frytki, surówka z kapusty czerwonej  
**Deser** szarlotka

Cena: 45 zł / osoba

**Zupa** krem z brokuł z grzankami  
**Danie główne** łosoś z suszonymi pomidorami, ryż z warzywami  
**Deser** sernik Rosa z sosem waniliowym

Cena: 50 zł / osoba

**Zupa** mistrzowska kwaśnica  
**Danie główne** kotlet po lipowsku z kostką w złocistej panierce, puree, zestaw surówek  
**Deser** panna cotta kolorowa z sosem waniliowym

Cena: 50 zł / osoba

**Przystawka** paluszki drobiowe marynowane z sosem  
**Zupa** do wyboru  
**Danie główne** polędwiczka wieprzowa faszerowana grzybami w sosie, kluski śląskie, zestaw surówek  
**Deser** puchar mix kolorowe galaretki z owocami i bitą śmietaną

Cena: 62 zł / osoba

**Wszystkie zestawy obiadowe zawierają w cenie napoje:**

- sok owocowy 200ml
- woda mineralna niegazowana 200ml z cytrynką
- kawa lub herbata



## KOLACJE

<b>Danie gorące</b>	bogracz z pieczywem	
<b>Zimna płyta</b>	sałatka jarzynowa	Cena: 25 zł / osoba
<b>Danie gorące</b>	pierogi z mięsem polane skwarkami	
<b>Zimna płyta</b>	sałatka mix z sosem winegret	Cena: 28 zł / osoba
<b>Danie gorące</b>	krokiet z mięsem i barszczyk czerwony	
<b>Zimna płyta</b>	sałatka grecka	Cena: 28 zł / osoba
<b>Danie gorące</b>	dorsz na ryżu z sosem pomidorowym, rukola	
<b>Zimna płyta</b>	sałatka z pory	Cena: 35 zł / osoba
<b>Danie gorące</b>	gordon blue z kurczaka, frytki, surówka z kapusty pekińskiej	
<b>Zimna płyta</b>	sałatka z tortellini z ananasm	Cena: 35 zł / osoba
<b>Danie gorące</b>	rolada wołowa z sosem, puree, buraczki	
<b>Zimna płyta</b>	sałatka makaronowa z salami	Cena: 40 zł / osoba

**Wszystkie zestawy zawierają w cenie napoje oraz dodatki:**

- sok owocowy 200ml
- woda mineralna niegazowana 200ml z cytrynką
- kawa, herbata
- deska wędlin, deska serów, pikle, pieczywo, masło



## KOLACJE BANKIETOWE

<b>Przystawka</b>	roladki z szynki w galarecie
<b>Danie główne</b>	filet z kaczki marynowany w jabłku, puree, buraczki na ciepło
<b>Zimna płyta</b>	deska wędlin, mięs pieczonych i serów, śledziki z sałatką, jabłko z chrzanem, pomidor z mozzarellą, papryczki nadziewane serem, masło, pieczywo, sałatka wiosenna
<b>Danie ciepłe</b>	fłaczki z kurczaka z pieczywem

Cena: 67 zł/osoba

<b>Przystawka</b>	krem z brokuł z grzankami
<b>Danie główne</b>	zrazy wieprzowe z kaszą gryczaną, sos grzybowy, buraczki na ciepło z chrzanem
<b>Zimna płyta</b>	deska wędlin i serów, kruche babeczki nadziewane pasztetem, tymbaliki drobiowe, ogórek z pastą rybną, sałatka z pory
<b>Danie ciepłe</b>	żurek z wkładką

Cena: 70 zł/osoba

<b>Zupa</b>	krem z kurczaka z grzankami
<b>Danie główne</b>	łosoś (filet) w ziołach, puree, zestaw surówek
<b>Zimna płyta</b>	deska wędlin, mięs pieczonych i serów, kurczak marynowany, śledź po tatarsku, z papryką, ogórkiem i pieczarkami, sałatka jarzynowa
<b>Danie ciepłe</b>	strogonoff z pieczywem

Cena: 75 zł/osoba

**Wszystkie zestawy zawierają w cenie napoje oraz dodatki:**

- sok owocowy 200ml
- woda mineralna niegazowana 200ml z cytrynką
- kawa, herbata bez ograniczeń



## Biesiada Lipowska

**Danie główne** kwaśnica na świńskim ryżu z ziemniakami

**Koryto góralskie w formie bufetu** ( mięsa - 2 porcje na osobę ) kaszanka, karkówka w piwie, golonko, opiekane ziemniaczki ,  
misy z kapustą zasmażaną po lipowsku, misy pierogów farszem napchanych

**Regionalna decha smakołyków gdzie królować będą:** Szynki z tłuszczem, pęta swojskich kielbas wędzonych, boczki,  
oscypki, swojski chleb, bunc lub bryndza, gliniaki smalcu, ogórki kiszone, chrzan, musztarda,  
warzywa konserwowe, salceson, pasztet pieczony, śledzie z cebulą, sałatka ziemniaczana, kołacz lipowski

- sok owocowy 200ml
- woda mineralna niegazowana 200ml z cytrynką
- kawa, herbata bez ograniczeń

Cena: 100 zł/osoba

## Grill

- |  |                |
|--|----------------|
| ▪ Prosiak z formy (ok. 5 kg na zimno)  | 300 zł         |
| ▪ Prosiak faszerowany (ok.8-10 kg)   | 900 zł         |
| ▪ Szaszłyk lub żeberko w miodzie   | 20 zł          |
| ▪ Duszonki   | 10 zł          |
| ▪ Bigos  | 10 zł          |
| ▪ Kielbasa   | 8 zł           |
| ▪ Kaszanka   | 7 zł           |
| ▪ Karczek  | 10 zł          |
| ▪ Chleb ze smalcem, ogórek kiszony   | 5 zł           |
| ▪ Napoje gazowane 200ml (coca-cola, fanta, sprite) - rozliczane według zużycia | 2 zł / butelka |