



PORT
RESTAURACJA


2025

UROCZYSTY OBIAD



Oferta ważna 2 tygodnie od otrzymania

UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY INDYWIDUALNIE

Przystawka - do wyboru


- Tatar z tuńczyka z awokado, szalotką i sosem wasabi
- Sałata ceszar z krewetką lub z grillowanym kurczakiem
- Carpaccio z czerwonego buraka z musem z koziego sera 
- Tatar wołowy z marynowanym ogórkiem, pieczarką i cebulką
- Krewetki w winno maślanym sosie z chrupiącą grzanką i owocem granatu lub z kurkami marynowanymi
- Carpaccio wołowe z rukolą i parmezanem, skropione oliwą truflową

Zupa do - wyboru

- Rosół drobiowy z lanymi kluseczkami i siekaną natką pietruszki
- Zupa rybna z pomidorami, siekanym filetem z sandacza czosnkiem i chili
- Krem z leśnych grzybów z grissini z ciasta francuskiego
- Krem z batatów na mleku kokosowym z płatkami migdałów 
- Bulion tajski z warzywami i makaronem ryżowym 

Dania główne - do wyboru

- Filet z sandacza w sosie porowym
- Grillowana pierś z kurczaka
- Makaron ryżowy smażony w woku z wołowiną warzywami julienne tajską bazylią i orzechami nerkowca
- Roladki drobiowe z pieczarkami i duszonym porem w sosie śmietanowym
- Medaliony z polędwicy wieprzowej w sosie brandy
- Gęsie udo confit z sosem własnym
- Pierś kaczki z sosem śliwkowym

 dania bezmięsne

Dodatki skrobiowe - do wyboru

- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Frytki
- Czarny ryż na maselku czosnkowym
- Kopytka
- Ziemniaki gratin

Dodatki warzywne - do wyboru

- Sałata z warzywami i sosem winegrette
- Surówka z białej kapusty sporem i jabłkiem na oliwie
- Warzywa grillowane
- Buraczki na ciepło

desery do wyboru

- Szarlotka z gałką lodów waniliowych
- Czekoladowe ciasto brownie z gałką lodów waniliowych i kwaśną wisienką
- Tiramisu z nutą amaretto
- Aksamitny sernik z białą czekoladą, truskawkami na musie z mango

cena za osobę 169zł

cena zawiera: wybrane 4 daniowe menu, rezerwację stolika, uroczyste nakrycie stołu, profesjonalną obsługę.
Powyższy obiad jest przewidziany na około 3 godziny.

UROCZYSTY OBIAD SERWIS FAMILIJNY (NA PÓLMISKACH):

Zupa - 1 do wyboru:

- Rosół drobiowo wołowy z lanymi kluseczkami i siekaną pietruszką
- Zupa rybna z pomidorami siekanym filetem z sandacza czosnkiem i chili
- Krupnik na cielęcinnie z kaszą pęczak
- Krem z borowików z grissini z ciasta francuskiego
- Bulion tajski z klopsikami wieprzowymi
- Krem z pieczonych pomidorów i papryki startym parmezanem i grissini z ciasta francuskiego 🌱
- Flaczki z boczniaka z majerankiem 🌱
- Zupa z młodej botwinki z jajkiem przepiórczym (sezonowo)

Półmiski wstawiane w stół konsumpcyjny- 3 do wyboru

- Polędwiczka wieprzowa faszerowana suszonymi pomidorami w sosie porowym
- Sznyceł wieprzowy zapiekany z pieczarkami i serem
- Bitki wołowe w sosie własnym
- Panierowane roladki drobiowe faszerowane marchewką i duszonym porem
- Filet z sandacza w sosie śmietanowym z zielonym pieprzem
- Pierogi z siekaną gęsią i okrasą kacze udo confit w sosie własnym
- Smażone fileciki okonia morskiego z zielonymi warzywami i płatkami migdałów

Dodatki skrobiowe – 2 do wyboru 🌱

- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Ziemniaki z wody z koprem
- Frytki
- Kopytka/gnocchi
- Czarny ryż na maselku czosnkowym
- Kasza z duszonymi grzybami

🌱 dania bezmięsne

Zestawy dziecięce:

Zupa- do wyboru

- Zupa pomidorowa z makaronem
- Rosół drobiowy z lanymi kluseczkami i słodką marchewką

Dania główne- do wyboru

- Lizaki z polędwiczek drobiowych z frytkami i surówką z marchewki i ananasa
- Paluszki z dorsza w panierce kukurydzianej z frytkami i surówką z marchewki i ananasa

Deser

- Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

cena za dziecko 69 zł

cena za osobę 189 zł

cena zawiera: wybrane 4 daniowe menu, rezerwację stolika, uroczyste nakrycie stołu, profesjonalną obsługę. Powyższy obiad jest przewidziany na około 3 godziny.

PROPOZYCJA ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Półmiski serwowane w stół lub stół szwedzki – 4 do wyboru

- Półmisek z tatarami z tuńczyka awokado i wasabi
- Śledź ala matias z piklami w oliwie
- Parfait z wątróbek drobiowych z chutnayı z czerwonej cebuli
- Deska mięs pieczystych (3 rodzaje) 🌿
- Deska serów (3 rodzaje)
- Roladki z grillowanej cukinii faszerowane serem feta suszonymi pomidorami i rukolą 🌿
- Roladki z łososia faszerowane ricottą i rukolą
- Carpaccio z ośmiornicy z prażonymi kaparami skropione oliwą ziołową
- Półmisek z mini tatarami wołowymi i piklami
- Półmisek z mini tatarami z łososia
- Płatki różowej poledwicy sous vide z sosem tatarskim
- Pieczona pierś kaczki z żurawiną
- Łosoś grawlax marynowany w soku z buraka
- Ryba po grecku
- Ryba w occie

sałaty serwowane w stół lub stół szwedzki – 2 do wyboru

- Sałata ze świeżego szpinaku z gruszką, szynką parmeńską i orzechami włoskimi
- Sałata z kurczakiem, chrupiącymi grzankami i sosem musztardowo miodowym
- Sałata nicejska z tuńczykiem, jajkiem przepiórczym i chipsami ziemniaczanymi
- Sałata z chrupiaczymi warzywami, serem feta i sosem winegrette 🌿
- Sałata z arbuzem, serem feta i prażonymi nasionami słonecznika 🌿
- Sałata z kozim serem, prażonymi orzechami nerkowca i warzywami julienne 🌿
- Sałata z pieczonym burakiem i ricottą 🌿
- Sałata z melonem kantalupa, buratą i prażonymi nasionami słonecznika 🌿

**nielimitowana kawa z ekspresu
ciśnieniowego oraz wybór herbat
15 zł/osoba**

**soki owocowe oraz woda
mineralna
15 zł/litr**

**Coca Cola, sprite, fanta,
kinley, tonic
15 zł/litr**

Cena za osobę 90 zł

🌿 dania bezmięsne

DODATKOWE PROPOZYCJE

Deska wyrobów wiejskich (39 zł osoba)

Oferujemy państwu tradycyjne wyroby mięsne z certyfikatem dziedzictwo kulinarne nagradzane medalami na arenie międzynarodowej.

Live Cooking z owocami morza

Pokaz pływających krewetek oraz mule duszone w pomidorach
(godzinny pokaz 39 zł za osobę)
z dwugodzinny pokaz 49 zł za osobę

Tort 19 zł za osobę

śmietanowy z czarną porzeczką i owocami
lub
czekoladowo chałwowy szwarcwaldzki
lub
migdałowy

KIDS MENU:

Dania serwowane w formie bufetu (3 rodzaje):

- Paluszki rybne
- Panierowane lizaki drobiowe
- Mini pizza Margerita
- Mac & cheese
- Frytki
- Criss cross
-

Zimne przekąski w formie półmisków (5 rodzaje):

- Mini ptysie
- Rurki z kremem
- Mini eklerki
- Ciasteczka czekoladowe
- Gofry z dodatkami na słodko (4 rodzaje dodatków)
- Suszone owoce
- Chrupiące przekąski (chipsy, paluszki)
- Słodkie przekąski (żelki, cukierki, pianki)
- Świeże owoce
- Suszki owocowe

Cena : 75zł/os

Napoje zimne :

- Soki owocowe, woda, napoje gazowane
- Cena 15 zł/l

Napoje gorące:

- Gorąca czekolada
- Cena 15 zł/l

Czas trwania bufetu 3 godziny.

PORT
RESTAURACJA

Przystań Hotel & Restaurants
ul. Żeglarska 4, 10-160 Olsztyn

hotelprzystan.com