

OFERTA

W

Etiuda

HOTEL • RESTAURACJA

ESELNA 2018



HOTEL - RESTAURACJA
Etiuda

ul. Nałęczowska, Szerokie 123, 20-050 Lublin
www.restauracjaetiuda.pl
tel. 81 718 70 70



W cenie zapewniamy

- Apartament dla nowożeńców
 - Monitorowany, bezpłatny parking dla gości
 - Możliwość pozostawienia auta do dnia następnego
 - Szatnię dla gości z obsługą
 - Stylizowane pokrowce na krzesła
 - Stoły okrągłe lub prostokątne
 - Profesjonalną obsługę kelnerską przyjęcia weselnego
 - Możliwość serwowania własnego alkoholu, bez dodatkowych opłat (nie dotyczy wina)
 - Dzieci do lat 3 - bezpłatnie
 - Dzieci do lat 10 - 50% ceny uzgodnionego menu weselnego
 - Dekoracje kwiatowe na stołach
 - Nieprzerwane funkcjonowanie lokalu
- (Posiadamy automatycznie uruchamiany agregat prądotwórczy zapewniający pracę wszystkich urządzeń w lokalu)*
- Pomoc w przygotowaniach organizacyjnych przyjęcia weselnego
 - Pomoc w wyborze dekoracji weselnych i oprawy oświetleniowej
 - Pomoc w ustawieniu sali weselnej
 - Pomoc i doradztwo w kwestii harmonogramu przyjęcia weselnego
 - Osobista pomoc w trakcie przyjęcia weselnego
 - Uroczyste powitanie tradycyjnym chlebem i solą
 - Wyświetlanie materiałów powierzchniowych na ekranach LED



Oferta Silver

Cena za menu: 180 zł/osoba

DANIA SERWOWANE

- Zupa
- Danie główne
- Deser
- 2 dania gorące

BUFET SZWEDZKI

- 10 przekąsek zimnych
- Sosy: chrzanowy, tatarski, różowy
- Pieczywo mieszane

BUFET KAWOWY

- Kawa
- Herbata

NAPOJE

- Woda niegazowana z miętą i cytryną (bez limitu)
- Soki owocowe (bez limitu)
- Napoje gazowane (Coca Cola, Fanta, Sprite, Woda gazowana) mix. 1,2 l/os.

ALKOHOL

- Kieliszek wina musującego (na powitanie)



Oferta Silver

Panel menu Restauracji Etiuda

Zupa serwowana

- Rosół klasyczny z makaronem naleśnikowym / domowym / kołdunami
- Pomidorowa z domowym makaronem
- Żurek staropolski z jajkiem, kielbasą, tartym chrzanem
- Krem z białych warzyw z kruszonką z San Danielle
- Krem z dyni z prażonymi pestkami i łyżka śmietany (IX-XII)
- Krem pomidorowy z nutką śmietany i bazylią
- Forszmak
- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Boeuf strogonow
- Francuska zupa cebulowa na białym winie z grzanką serową

Ryby

- Dorsz w sosie cytrynowym
- Dorsz zapiekany z mozzarellą i pomidorami pesto

Drób

- Pierś kurczaka faszerowana szpinakiem i gorgonzolą
- Pierś kurczaka faszerowana mozzarellą, suszonymi pomidorami z ciepłym pesto
- Kaczka pieczona z karmelizowanym jabłkiem
- Roladki drobiowe z pieczarkami
- Nuggetsy z kurczaka (dip czosnkowy, jogurtowy, meksykański)

Wieprzowina

- Roladki ze schabu z boczkiem, ogórkiem, papryką i cebulą
- Szyńka pieczona z sosem grzybowym
- Karczek sous vide z sosem pieczeniowym
- Pieczona polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym, chrzanowym z zielonego pieprzu
- Żeberka w sosie pieczeniowym / BBQ



Oferta Silver

Panel menu Restauracji Etiuda

Wegetariańskie

- Panierowane sery camembert
- Farfale z grillowanymi warzywami i ciepłym pesto
- Naleśniki ze szpinakiem i sosem bechamel
- Kopytka z sosem z gorgonzoli i orzechami włoskimi

Dodatki skrobiowe

- Ziemniaki gotowane
- Puree ziemniaczane
- Ziemniaki opiekane
- Talarki ziemniaczane
- Kopytka z wody
- Kluski śląskie z wody
- Ryż z koperkiem
- Kasza gryczana z boczkiem
- Frytki

Dodatki warzywne

- Warzywa z pary
- Fasolka szparagowa z boczkiem
- Bukiet sałat
- Mizeria
- Surówka colesław
- Buraczki zasmażane



Oferta Silver

Panel menu Restauracji Etiuda

Bufet przekąsek zimnych

Mięsa pieczone:

- Szynka pieczona
- Karczek pieczony
- Pieczona rolada z boczku
- Schab ze śliwką
- Schab z morelą
- Babeczki z musami jejbicznym, rybnym i z szynki
- Ballotyna drobiowa
- Mix pasztetów
- Tymbaliki drobiowe
- Jajka faszerowane pastą pieczarkową
- Jajka faszerowane pastą szynkową
- Jajka faszerowane pastą z pstrąga wędzonego
- Roladki drobiowe z pieczarkami
- Śledź w śmietanie
- Śledź klasyczny z ogórkiem i cebulą
- Śledź po węgiersku
- Ryba po grecku na zimno

Salatki

- Sałatka grecka
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka cesar z kurczakiem i sosem czosnkowym
- Sałatka z kurczakiem, boczkiem, grzankami i sosem winegret
- Pomidory po włosku
- Pikle (korniszony, papryka marynowana, cebulki marynowane, papryczki marynowane)



Oferta Silver

Panel menu Restauracji Etiuda

Desery

- *Tarta ze śliwkami lub z gruszkami*
- *Krem marcepanowy z musem owocowym (z orzechów laskowych)*
- *Sernik budyniowy z sosem czekoladowym*
- *Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną*
- *Puchar lodów z bitą śmietaną i owocami*
- *Tiramisu w pucharkach*



Oferta Platinum

Cena za menu: 195 zł/osoba

DANIA SERWOWANE

- Przystawka zimna
- Zupa
- Danie główne
- Deser
- 3 dania gorące

BUFET SZWEDZKI

- 10 przekąsek zimnych
- Sosy: chrzanowy, tatarski, różowy
- Pieczywo mieszane

BUFET KAWOWY

- Kawa
- Herbata

NAPOJE

- Woda niegazowana z miętą i cytryną (bez limitu)
- Soki owocowe (bez limitu)
- Napoje gazowane (Coca Cola, Fanta, Sprite, Woda gazowana) mix.

ALKOHOL

- Kieliszek wina musującego (na powitanie)



Oferta Platinum

Panel menu Restauracji Etiuda

Przystawki

- Śledź w trzech smakach
- Caprese z szynką dojrzewającą i sosem pesto
- Melon w szynce San Daniele
- Carpaccio z szynki pieczonej, pomidorkami cherry i mixsem sałat
- Łosoś marynowany w koprze i pieprzu na bukiecie sałat
- Carpaccio wołowe

Zupa serwowana

- Rosół klasyczny z makaronem naleśnikowym / domowym / kołdunami
- Rosół z kaczki z makaronem naleśnikowym / domowym / kołdunami
- Borowikowa z łazankami
- Żurek staropolski z jajkiem, kielbasą, tartym chrzanem
- Krem z białych warzyw z kruszonką z San Danielle
- Krem z dyni z prażonymi pestkami i łyżką śmietany (IX-XII)
- Krem pomidorowy z nutką śmietany i bazylią
- Forszmak
- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Boeuf strogonow
- Francuska zupa cebulowa na białym winie z granką serową

Ryby

- Dorsz w sosie koperkowym
- Filet z dorsza na szpinaku
- Łosoś pieczony w sosie cytrynowym



Oferta Platinum

Panel menu Restauracji Etiuda

Drób

- Pierś kurczaka faszerowana szpinakiem i gorgonzolą
- Pierś kurczaka faszerowana mozzarellą, suszonymi pomidorami z ciepłym pesto
- Kaczka pieczona z karmelizowanym jabłkiem
- Roladki drobiowe z warzywami
- Nuggetsy z kurczaka (dip czosnkowy, jogurtowy, meksykański)
- Udka faszerowane pieczarkami z żółtym serem
- Udko gęsie Sous Vide

Wieprzowina

- Udziec pieczony z sosem grzybowym, myśliwskim (serwowane przy gościach)
- Roladki ze schabu z boczkiem, ogórkiem, papryką i cebulą
- Karczek sous vide z sosem pieczeniowym
- Pieczona polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym, chrzanowym z zielonego pieprzu
- Żeberka w sosie pieczeniowym / BBQ

Wegetariańskie

- Panierowane sery camembert
- Farfale z grillowanymi warzywami i ciepłym pesto
- Naleśniki ze szpinakiem i sosem bechamel
- Kopytka z sosem z gorgonzoli i orzechami włoskimi

Dodatki warzywne

- Warzywa z pary
- Fasolka szparagowa z boczkiem
- Bukiet sałat
- Mizeria
- Surówka colesław
- Buraczki zasmażana



Oferta Platinum

Panel menu Restauracji Etiuda

Dodatki skrobiowe

- Ziemniaki gotowane
- Puree ziemniaczane
- Ziemniaki opiekane
- Talarki ziemniaczane
- Kopytka z wody
- Kluski śląskie z wody
- Ryż z koperkiem
- Kasza gryczana z boczkiem
- Frytki

Salatki

- Sałatka nicejska z tuńczykiem i jajkiem
- Sałatka grecka
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka cezar z kurczakiem i sosem czosnkowym
- Sałatka z kurczakiem, boczkiem, grzankami i sosem winegret
- Pomidory po włosku
- Pikle (korniszony, papryka marynowana, cebulki marynowane, papryczki marynowane)
- Sałatka ze szpinakiem z rodzynkami i parmezanem



Oferta Diamond

Cena za menu: 215 zł/osoba

DANIA SERWOWANE

- Przystawka zimna
- Zupa
- Danie główne
- Deser
- 3 dania gorące

BUFET SZWEDZKI

- 10 przekąsek zimnych
- Sosy: chrzanowy, tatarski, różowy
- Pieczywo mieszane

BUFET KAWOWY

- Kawa
- Herbata

NAPOJE

- Woda niegazowana z miętą i cytryną (bez limitu)
- Soki owocowe (bez limitu)
- Napoje gazowane (Coca Cola, Fanta, Sprite, Woda gazowana)

ALKOHOL

- Kieliszek wina musującego (na powitanie)

BUFET CIAST

- 5 rodzajów / 150 g/os.

BUFET OWOCOWY

- 5 rodzajów / 150 g/os.

FONTANNA CZEKOLADOWA



Oferta Diamond

Panel menu Restauracji Etiuda

Przystawki

- Carpaccio wołowe z rukolą i parmezanem
- Carpaccio z cielęciny w sosie kaparowym
- Śledź w trzech smakach
- Caprese z szynką San Daniele
- Carpaccio z szynki pieczonej, pomidorkami cherry i mixem sałat
- Łosoś marynowany w koprze i pieprzu na bukiecie sałat
- Mix pasztetów
- Tatar z łososia wędzonego, grzanką ziołową

Zupa serwowana

- Rosół klasyczny z makaronem naleśnikowym / domowym / kołdunami
- Rosół z kaczki z makaronem naleśnikowym / domowym / kołdunami
- Borowikowa z łazankami
- Żurek staropolski z jajkiem, kielbasą, tartym chrzanem
- Krem z białych warzyw z kruszonką z San Daniele
- Krem szparagowy (w sezonie)
- Krem z dyni z prażonymi pestkami i łyżką śmietany (IX-XII)
- Krem pomidorowy z nutką śmietany i bazylią
- Forszmak
- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Boeuf strogonow
- Francuska zupa cebulowa na białym winie z grzanką serową

Ryby

- Dorsz w sosie koperkowym
- Łosoś pieczony w sosie pietruszkowym
- Łosoś w sosie cytrynowym
- Sandacz w sosie kaparowym



Oferta Diamond

Panel menu Restauracji Etiuda

Drób

- *Pierś kurczaka faszerowana szpinakiem i gorgonzolą*
- *Pierś kurczaka faszerowana mozzarellą, suszonymi pomidorami z ciepłym pesto*
- *Kaczka pieczona z karmelizowanym jabłkiem*
- *Nuggetsy z kurczaka (dip czosnkowy, jogurtowy, meksykański)*
- *Udka gęsie Sous Vide*
- *Pierś z kaczki Sous Vide*

Wieprzowina

- *Udziec pieczony z sosem grzybowym, myśliwskim (serwowane przy gościach)*
- *Roladki ze schabu z boczkiem, ogórkiem, papryką i cebulą*
- *Karczek sous vide z sosem pieczeniowym*
- *Pieczona polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym, chrzanowym z zielonego pieprzu*
- *Żeberka w sosie pieczeniowym / BBQ*

Cielęcina / Wołowina

- *Gicz cielęca*
- *Goleń wołowa w sosie winnym*
- *Poliki wołowe w sosie chrzanowym*



Oferta Diamond

Panel menu Restauracji Etiuda

Wegetariańskie

- Panierowane sery camembert
- Farfale z grillowanymi warzywami i ciepłym pesto
- Naleśniki ze szpinakiem i sosem bechamel
- Kopytka w sosie z gorgonzoli i orzechami włoskimi

Dodatki skrobiowe

- Ziemniaki gotowane
- Puree ziemniaczane
- Ziemniaki opiekane
- Talarki ziemniaczane
- Kopytka z wody
- Kluski śląskie z wody
- Ryż z koperkiem
- Kasza gryczana z boczkiem
- Frytki

Dodatki warzywne

- Warzywa z pary
- Fasolka szparagowa z boczkiem
- Bukiet sałat
- Mizeria
- Surówka colesław
- Buraczki zasmażane



Oferta Platinum

Panel menu Restauracji Etiuda

Bufet przekąsek zimnych

Mięsa pieczone:

- Szynka pieczona
- Karczek pieczony
- Pieczona rolada z boczku
- Schab ze śliwką
- Schab z morelą

- Półmisek wędlin wędzinych
- Pieczona pierś indyka w sosie żurawinowo-miętowym lub brzoskwiniowym
- Babeczki z musami jeżynowym, rybnym i z szynki
- Ballotyna drobiowa
- Mix pasztetów
- Tymbaliki drobiowe
- Galareta z golonki z musem chrzanowym
- Jajka faszerowane pastą pieczarkową
- Jajka faszerowane pastą szynkową
- Jajka faszerowane pastą z pstrągą wędzonego
- Roladki drobiowe z pieczarkami
- Śledź w śmietanie
- Śledź klasyczny z ogórkiem i cebulą
- Śledź po węgiersku
- Ryba po grecku na zimno
- Łosoś marynowany w koprze i pieprzu
- Łosoś pieczony na sałacie z sosem różowym i granatem
- Melon z szynką San Daniele
- Szczupak faszerowany

Desery

- Tarta ze śliwkami lub z gruszkami
- Krem marcepanowy z musem owocowym (z orzechów laskowych)
- Sernik budyniowy z sosem czekoladowym
- Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną
- Puchar lodów z bitą śmietaną i owocami
- Tiramisu w pucharkach



Oferta Diamond

Panel menu Restauracji Etiuda

Salatki

- Sałatka z awokado z szyszkami rakowymi
- Sałatka nicejska z tuńczykiem i jajkiem
- Sałatka grecka
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka cezar z kurczakiem i sosem czosnkowym
- Sałatka z kurczakiem, boczkiem, grzankami i sosem winegret
- Sałatka z owocami morza (kalmary, krewetki, mule, ośmiorniczki)
- Pomidory po włosku
- Pikle (korniszony, papryka marynowana, cebulki marynowane, papryczki marynowane)
- Sałatka ze szpinakiem
- Sałatka z granatem i łososiem
- Sałatka z szynką San Daniele

Owoce

- | | |
|------------------------------|---|
| • Winogrona białe i czerwone | • Granat |
| • Mandarynki | • Kiwi |
| • Pomarańcza | • Nektarynki |
| • Banany | • Brzoskwinie |
| • Arbuz | • Grapefruit |
| • Ananas | • Owoce sezonowe |
| • Melon | (truskawki, maliny, czereśnie, wiśnie, porzeczka, borówka amerykańska, śliwka, gruszka) |

Ciasta 5 rodzajów



Propozycje dodatkowo płatne

- **Wiejski stół z wyrobami z własnej wędzarni**
- **Wiejski stół: do 120 os. 1200 zł / do 200 os. 1800 zł**
 - kielbasa
 - boczek
 - szynka
 - schab
 - żeberka
 - ogórki kiszzone i małosolne
 - salceson
 - smalec
 - pieczywo wiejskie
- **Bigos staropolski (kociołek - 150 zł)**
- **Pierogi opiekane 25 zł/Kg** (z mięsem / ruskie)
- **Udziec pieczony 400 zł/szt. (ok.. 8 Kg/ 40 os.)**
(do wyboru)
 - z kaszą i skwarkami
 - z kaszą i grzybamioraz (do wyboru) sosem: chrzanowym, grzybowym
- **Drink bar**
- **Whisky bar** (rezerwacja na wyłączność z obsługą barmańską.
Czynny do 02:00 lub wedle indywidualnych ustaleń) **1000 zł**
- **Słoneczna sala** (rezerwacja na wyłączność) **500 zł**
- **Sushi w formie szwedzkiego stołu**
- **Fontanna czekoladowa**





Notatki