

MENU SERWOWANE

PROPOZYCJA 1

ZUPA
KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW,
BAZYLI I PARMEZANU

DANIE GŁÓWNE
PIERŚ KURCZAKA KUKURYDZIANEGO NA PURRE
Z PIECZONYCH ZIEMNIAKÓW I WARZYWAMI SEZONOWYMI

DESER
KLASYCZNE CREAM BRULLE Z OWOCAMI

NAPOJE
KAWA, HERBATA, WODA, SOK

CENA
99 PLN
brutto/os.

PROPOZYCJA 2

PRZYSTAWKA
SAŁATKA Z WĘDZONYM ŁOSIEM,
KAPARAMI I KREMEM Z SUSZONYCH POMIDORÓW

ZUPA
ŻUREK NA WĘDZONCE Z JAJKIEM I BIAŁĄ KIEŁBASĄ

DANIE GŁÓWNE
POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE WIŚNIOWYM
Z MŁODYMI ZIEMNIAKAMI, KOPREM I FASOLKĄ SZPARAGOWĄ

DESER
LODY Z PALONEGO MASŁA I SŁONEGO KARMELU

NAPOJE
KAWA, HERBATA, WODA, SOK

* Opcja rybna na danie główne

POŁĘDWICA Z DORSZA NA BURACZANYM RISOTTO
Z DODATKIEM GROSZKA CUKROWEGO, RZODKIEWEK I ŚWIEŻEGO KOPRU

CENA
119 PLN
brutto/os.

PROPOZYCJA 3

PRZYSTAWKA W STÓŁ
PIECZYWO/MASŁO/HUMMUS/ PASTA
Z WĘDZONYCH RYB NA KROMCE DOMOWEGO CHLEBA

PRZYSTAWKA
DOJRZEWAJĄCA SZYNKA PROSCIUTTO
Z MELONEM, RUKOLĄ, POMIDORKAMI CHERRY

ZUPA
ROSÓŁ Z PERLICY NA DOMOWYM MAKARONIE

DANIE GŁÓWNE
KACZKA Z PIECZONYMI JABŁKAMI
I WARZYWAMI NA ZIEMNIACZANEJ ZAPIEKANCE

DESER
MIGDAŁOWA PANNA COTTA Z OWOCAMI

NAPOJE
KAWA, HERBATA, WODA, SOK

* Opcja rybna na danie główne

HALIBUT SMAŻONY NA PERŁOWEJ KASZY
Z MŁODĄ MARCHWIĄ I SOSEM MASŁANO-WINNYM

CENA
129 PLN
brutto/os.

MENU DZIECIĘCE

ZUPA
ROSÓŁ Z KURCZAKA Z MAKARONEM

DANIE GŁÓWNE
PANIEROWANY FILET KURCZAKA Z FRYTKAMI I SAŁATKĄ COLESŁAW

DESER
SELEKCJA LODÓW Z OWOCAMI

NAPOJE
KAWA, HERBATA, WODA, SOK

* Cena obowiązuje dla dzieci do 8 lat.
Od 9 do 12 lat obowiązuje zniżka 50 % od ceny Menu dla Dorosłych.

CENA
40 PLN
brutto/os.

ZIMNE BUFETY DO 3 h OPCJA DODATKOWA

MENU NR 1

ROLADKA DROBIOWA Z PAPRYKĄ I SZPINAKIEM
POMIDORY Z BAZYLIĄ, CZARNYMI OLIVKAMI I SEREM MOZZARELLA
WĘDZONY HALIBUT Z MUSEM Z KOZIEGO SERA I KAPARÓW
WĘDZONA KACZKA Z KONFITURĄ LEŚNĄ
SAŁATKA NICEJSKA Z TUŃCZYKIEM

MENU NR 2

SZYNKA STAROPOLSKA ZE SZPARAGAMI
DESKA SERÓW KASZUBSKICH I REGIONALNYCH Z DODATKAMI
ROLADA WIEPRZOWA Z ZIOŁAMI I JAŁOWCEM
ŚWIEŻE WARZYWA Z HUMMUSEM
SŁOIKI Z MARYNATAMI I DOMOWYMI PIKLAMI
SAŁATKA Z MŁODYMI ZIEMNIAKAMI I WĘDZONYM BOCZKIEM

* Do każdego Menu serwujemy kawę, herbatę, wodę

CENA
69 PLN
brutto/os.



IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

Scandic

NASZA WYJĄTKOWA OFERTA NA WASZ WYJĄTKOWY DZIEŃ!

Wiele okazji oraz wydarzeń w naszym życiu chcielibyśmy zapamiętać na zawsze. Są to momenty, do których często wracamy pamięcią. Zadbamy o to, aby każda uroczystość zorganizowana w naszej restauracji była niepowtarzalną i unikalną chwilą, a menu skomponowane przez nasz zespół największą niespodzianką kulinarną.

DLA NASZYCH GOŚCI PRZYGOTOWALIŚMY:

- doskonałe menu do wyboru
- kwiatową aranżację stołu w dowolnej kolorystyce
- pomocną obsługę
- kącik zabaw dla dzieci
- popcorn station dla najmłodszych *
- pomoc przy organizacji dodatkowych atrakcji
- dedykowanego opiekuna uroczystości



* dostępny do 2 h

MIEJSCE UROCZYSTOŚCI

W pełni klimatyzowane sale z doskonałą akustyką można zaaranżować według Państwa wymagań tak, aby zapewnić niezapomnianą atmosferę.

Proponujemy :

- salę restauracyjną / do 20 Gości / przy wspólnym stole
- salę bankietową* / do 30 Gości / przy wspólnym stole
/ do 40 Gości / przy ustawieniu w podkowę



* dodatkowo płatne



sen'so
restaurant & bar

Hotel Scandic Gdańsk
ul. Podwale Grodzkie 9
80-895 Gdańsk

tel. 58 300 60 48/95
e-mail: meeting.gdansk@scandichotels.com
www.restauracja-senso.com