

Oferta Okolicznościowa Hotelu Admiral ****



DYSPONUJEMY:

SALA RESTAURACYJNA – o powierzchni 177 mkw z nowoczesnym systemem modułowym ścian, z dostępem do światła dziennego

BAR KAPITAŃSKI – o powierzchni 82 mkw

SALA NA WYŁĄCZNOŚĆ

Każda z naszych sal jest dostępna na wyłączność, bez dodatkowych kosztów, co zapewnia pełną prywatność i komfort podczas Państwa wydarzenia. Dodatkowo oferujemy możliwość samodzielnej dekoracji sali, co pozwala na pełną personalizację przestrzeni.

WARIANT DODATKOWY-TORT LODOWY BAKED ALASKA

Zamiast zamawiać standardowy tort skorzystaj z naszej specjalnej oferty i skosztuj wyjątkowy tort lodowy obłożony bezą włoską – Baked Alaska z owocami sezonowymi. Dodatkowo deser ten będzie flambrowany i serwowany przez naszą obsługę w bezpośrednim kontakcie z gośćmi.

Menu

PROPOZYCJA 1

ZUPA

Domowy rosół podany z lanymi kluskami i marchewką oraz świeżą pietruszką

DANIE GŁÓWNE

Panierowana soczysta pierś z kurczaka podana w towarzystwie ziemniaków z koperkiem oraz domową surówką

DESER

Lava cake - fondant czekoladowy z gałką rzemieślniczych lodów śmietankowych

PAKIET NAPOJÓW (bez ograniczeń)

Woda niegazowana /kawa z ekspresu/herbata/dodatki (mleko, cukier, cytryna)

CENA: 169 PLN/OS.



PROPOZYCJA 2

ZUPA

Krem z pieczonych pomidorów podany z crème fraiche oraz pesto

DANIE GŁÓWNE

Schab po kreolsku podany z ananaseм i serem w towarzystwie młodych ziemniaków z koperkiem oraz surówką sezonową

DESER

Lava cake – fondant czekoladowy z gałką rzemieślniczych lodów śmietankowych

PAKIET NAPOJÓW (bez ograniczeń)

Woda niegazowana/kawa z ekspresu/herbata
Dodatki: (mleko, cukier, cytryna)

CENA: 169 PLN/OS.

PROPOZYCJA 3

PRZYSTAWKA ZIMNA

Soczyste plastry schabu podane na sosie tuńczykowym

ZUPA

Krem ze szpinaku podany z jajkiem w koszulce i chipsami bekonowymi

DANIE GŁÓWNE

Drób nadziewany szynką dojrzewającą w sosie maślano – szalwiowym z gotowanymi młodymi jarzynami oraz ziemniakami

DESER

Lava cake – fondant czekoladowy z gałką rzemieślniczych lodów śmietankowych

PAKIET NAPOJÓW (bez ograniczeń)

Woda niegazowana/kawa z ekspresu/herbata
Dodatki: (mleko, cukier, cytryna)

CENA: 185 PLN/OS.

PROPOZYCJA 4

PRZYSTAWKA ZIMNA

Delikatny indyk przygotowany techniką sous-vide serwowany z chutneyem warzywnym

ZUPA

Krem z pieczonych pomidorów i papryki
z musem awokado

DANIE GŁÓWNE

Schab nadziewany wątróbka drobiową podany
z pieczonymi jabłkami i ziemniakami puree
z orzechami

DESER

Lava cake - fondant czekoladowy z gałką
rzemieślniczych lodów śmietankowych

PAKIET NAPOJÓW (bez ograniczeń)

Woda niegazowana/kawa z ekspresu/herbata
Dodatki: (mleko, cukier, cytryna)

CENA: 199 PLN/OS.

PROPOZYCJA 5

PRZYSTAWKA ZIMNA

Opiekana mozzarella owinięta szynką
dojrzewającą na sałatce z rukolą i aromatycznym
sosem bazyliowym

ZUPA

Krem z zielonej cukinii z marynowanym łososiem
/wersja na ciepło i zimno/

DANIE GŁÓWNE

Medaliony z polędwicy wieprzowej w otoczce
bekonu z sosem cytrynowo-maślanym puree
z groszku i karmelizowaną marchwią

DESER

Lava cake - fondant czekoladowy z gałką
rzemieślniczych lodów śmietankowych

PAKIET NAPOJÓW (bez ograniczeń)

Woda niegazowana/kawa z ekspresu/herbata
Dodatki: (mleko, cukier, cytryna)

CENA: 209 PLN/OS.

Menu

SERWIS MIESZANY

PROPOZYCJA 1

PRZYSTAWKA ZIMNA

Delikatny indyk przygotowany techniką sous – vide serwowany z chutneyem warzywnym

ZUPA

Krem z pieczonych pomidorów i papryki z musem z awokado

DANIE GŁÓWNE /NA PÓLMISKACH/

Schab nadziewany wątróbką drobiową podany z pieczonymi jabłkami

Drób nadziewany szynką dojrzewającą w sosie maślano – szalwiowym

DODATKI:

Ziemniaki puree / ziemniaki gotowane lub opiekane

Domowe kopytka pietruszkowe

Zestaw surówek

DESER

Lava cake – fondant czekoladowy z gałką rzemieślniczych lodów śmietankowych

PAKIET NAPOJÓW (bez ograniczeń)

Woda niegazowana/Kawa z ekspresu/ herbata/ dodatki (mleko,cukier,cytryna)

CENA: 219 PLN/OS.

PROPOZYCJA 2

PRZYSTAWKA ZIMNA

Opiekana mozzarella owinięta szynką dojrzewającą na sałatce z rukolą i aromatycznym sosem bazyliowym

ZUPA

Krem ze szpinaku podany z jajkiem w koszulce i chipsami bekonowymi

DANIE GŁÓWNE /NA PÓLMISKACH/

Medaliony z polędwicy wieprzowej w otoczce bekonu z sosem cytrynowo

Pierś z kurczaka podana w cieście fillo z sosem tzatzyki

DESER

Sernik miodowo – cynamonowy podany na zimno z sosem owocowym

DODATKI:

Ziemniaki puree / ziemniaki gotowane lub opiekane

Domowe kopytka pietruszkowe

Zestaw surówek

PAKIET NAPOJÓW (bez ograniczeń)

Woda niegazowana/Kawa z ekspresu/
herbata/ dodatki (mleko,cukier,cytryna)

CENA 239 PLN/OS.

PRZYSTAWKI ZIMNE

(Wariant dodatkowy/po obiedzie)

Terina z ryby ze świeżym koprem

Soczyste plastry schabu podane na sosie tuńczykowym /Vitello Tonnato

Szynka dojrzewająca z melonem i orzechami

Półmisek serów z krakersami

Bukiet sałat z płatkami kurczaka

CENA: 87PLN/OS.

PROPOZYCJA DLA DZIECI (DO 10 ROKU ŻYCIA)

ZUPA

Domowy rosół podany z lanymi kluskami i marchewką oraz świeżą pietruszką

DANIE GŁÓWNE

Panierowana soczysta pierś z kurczaka podana w towarzystwie ziemniaków z koperkiem oraz domową surówką

DESER

Puchar lodowy z owocami dla Milusińskich

CENA: 97 PLN/ OS.

KONTAKT

Ul. Tobiasza 9, 80-837 Gdańsk
Mail: restauracja@admiralhotel.pl
+48 508 660 125

Mail: marketing@admiralhotel.pl
+48 508 660 122

www.admiralhotel.pl

**W PRZYPADKU GRUP 8 I WIĘCEJ OSÓB DOLICZAMY
DO RACHUNKU 10% WARTOŚCI ZAMÓWIENIA.**