



HOTEL & SPA

# Menu

*dla grup konferencyjnych*

Zachęcamy do wyboru jednego z poniższych zestawów menu skomponowanych przez Szefa Kuchni Kocierz Hotel & SPA. Posiłki przygotowywane są na miejscu ze **świeżych produktów** w większości **od lokalnych dostawców**.

W trosce o najwyższą jakość jedzenia i obsługi będziemy wdzięczni za zgłaszanie wszelkich uwag na bieżąco Kierownikowi Zmiany.

Oferta dotyczy grup zorganizowanych powyżej 20 osób.



## OBIAD W FORMIE BUFETU

podawany w godzinach 13:00 - 15:00

### Obiad w formie bufetu /60 zł/

- > 2 rodzaje zup (w tym jedna wegetariańska),
- > 2 dania główne mięsne (2 różne gatunki mięs),
- > 1 danie wegetariańskie,
- > 2 rodzaje dodatków skrobiowych,
- > 3 rodzaje surówek,
- > 2 rodzaje deserów,
- > Woda, soki owocowe, kawa, herbata

## OBIAD SERWOWANY

### Propozycja 1 /50 zł/

- > Domowy rosół z makaronem
- > Rolada wieprzowa w sosie z puree koperkowym i czerwoną kapustą z rodzynkami
- > Panna cotta z owocami sezonowymi
- > Woda mineralna
- > Soki owocowe

### Propozycja 3 /50 zł/

- > Krem z brokuł z grzankami
- > Chrupiący sznycel z puree cebulowym, surówką z kapusty białej z porą i marchewką
- > Krem brule z karmelową skorupką
- > Woda mineralna
- > Soki owocowe

### Propozycja 5 /55 zł/

- > Zupa ogórkowa z ziemniakami
- > Dorsz panierowany z frytkami i surówką z kapusty białej
- > Naleśnik z lodami owocowymi i sosem toffi
- > Woda mineralna
- > Soki owocowe

## KOLACJA W FORMIE BUFETU

podawana w godzinach 19:00 - 21:00

### Kolacja w formie bufetu /60 zł/

- > 2 rodzaje przystawek ( w tym jedna wegetariańska)
- > 2 dania główne mięsne (2 różne gatunki mięs)
- > 1 danie wegetariańskie
- > 2 rodzaje dodatków skrobiowych
- > 3 rodzaje surówek, deser, owoce,
- > Woda, soki owocowe, kawa, herbata

## KOLACJA SERWOWANA

### Propozycja 7 /55 zł/

- > Torcik z sera mozzarella i pomidora z sosem pesto
- > Polędwica wieprzowa z ziemniakami grillowanymi z ziołami, szpinakiem duszonym i sosem myśliwskim
- > Woda mineralna
- > Soki owocowe

### Propozycja 9 /60 zł/

- > Jajka przepiórcze na cieście francuskim z pieczarkami i sosem majonezowym
- > Filet z pstrągą smażony w migdałach na kaszotto z burakiem i brokułami
- > Woda mineralna
- > Soki owocowe

### Propozycja 2 /50 zł/

- > Kapuśniak staropolski
- > Schab z pieczarkami w panierce z puree z selera i buraczki z jabłkiem i ogórkiem
- > Sernik na sosie czekoladowym
- > Woda mineralna
- > Soki owocowe

### Propozycja 4 /50 zł/

- > Zupa pomidorowa z makaronem
- > Kotlet de volaille z masłem koperkowym, puree ziemniaczanym, surówką z pory, jabłka, marchewki
- > Domowa szarlotka na sosie malinowym
- > Woda mineralna
- > Soki owocowe

### Propozycja 6 /55 zł/

- > Żurek staropolski z jajkiem
- > Sola smażona, podana na maślanym risotto z duszonym szpinakiem
- > Lody waniliowe z gorącym sosem malinowym
- > Woda mineralna
- > Soki owocowe

### Propozycja 8 /55 zł/

- > Różyczka z łososia wędzonego na rosti z serem koperkowym
- > Eskalopki z indyka z kluskami śląskimi, kapustą włoską duszona z pomidorami i sosem winnym
- > Woda mineralna
- > Soki owocowe

### Propozycja 10 /60 zł/

- > Carpaccio z buraka z serem feta, rukolą i sosem miodowym
- > Dorsz w złocistej panierce z ziemniakami smażonymi z ziołami, surówką z białej kapusty i sosem tatarskim
- > Woda mineralna
- > Soki owocowe

### **Propozycja 11** /70 zł/ danie regionalne

- > Schab wolno pieczony na rosti ziemniaczanym z kremem czosnkowo koperkowym
- > Grillowany filet z kurczaka w boczku
- > Panierowany schab faszerowany pieczarkami
- > Pieczeń z szynki wieprzowej
- > Pierogi z kapustą i grzybami obsmażane
- > Ziemniaki z masłem i koprem
- > Ziemniaki pieczone z ziołami
- > Surówka z pory, kukurydzy i pomidora
- > Buraczki z jabłkiem i ogórkiem
- > Woda mineralna
- > Soki owocowe

### **Propozycja 12** /70 zł/ danie regionalne

- > Paszтет wieprzowy z żurawiną, grzanką i cebulą kiszoną
- > Eskalopki z kurczaka w ziołowym sosie
- > Schab z oscypkiem w chrupiącej panierce
- > Żeberka duszone w kapuście kiszonej
- > Pierogi z mięsem okraszane
- > Ziemniaki z masłem i koperkiem
- > Kluski włochate z cebulą smażone
- > Surówka z kapusty białej, marchewki i pory
- > Surówka z kapusty czerwonej z jabłkiem i cebulą
- > Woda mineralna
- > Soki owocowe

## **MENU BANKIETOWE**

### **Menu Bankietowe 1** /120 zł/

- > Delikatny krem z pory z grzankami i wiórkami sera
- > Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i pomidorami suszonymi z risotto maślanym i marchewką glazurowaną
- > Biskopt z musem malinowym, kremem waniliowym, przypalaną bezą i owocami

#### Zimna płyta

- > Półmisek mięs pieczonych
- > Sos chrzanowy z jajkiem
- > Sos pikantny
- > Kieszonki ze schabu faszerowane sałatką z pory
- > Łosoś gravlax z warzywami i sosem miodowym
- > Roladki szynkowe z musem chrzanowym
- > Mozzarella z pomidorem i pesto
- > Sałatka z pieczonego kurczaka
- > Sałatka z warzyw, sera i szynki
- > Pieczywo, masło

#### Kolacja

- > Pieczeń z szynki wieprzowej z kapustą włoską, kluskami śląskimi i sosem

### **Menu Bankietowe 2** /140 zł/

- > Listki schabu na rosti z kremem czosnkowo koperkowym
- > Eskalopki z indyka/gratin ziemniaczane /brukselka/kurka marynowana/sos
- > Pannacotta z owocami leśnymi

#### Zimna płyta

- > Półmisek mięs pieczonych
- > Sos chrzanowy z jajkiem
- > Sos pikantny
- > Schab sous vide z kremem koniakowym
- > Terrina z łososią wędzonego ze szpinakiem
- > Galantyna z kurczaka z musem brokułowym
- > Tymbalik drobiowy z marchewką i groszkiem
- > Sałatka Waldorf
- > Sałatka „cztery pory roku”
- > Pieczywo, masło

#### Kolacja

- > Schab faszerowany musem ziołowym i szparagami/ ziemniaki w mundurkach grillowane / puree z kalafiora / brukselka/sos

## **KOCIERSKIE SPECJAŁY**

### **Kocierskie Specjały 1** /120 zł/

- > Żurek z kiełbasą, ziemniakami i jajkiem
- > Filet z kurczaka faszerowany oscypkiem
- > Domowe kotlety mielone
- > Żeberka marynowane duszone w kapuście
- > Pierogi z mięsem obsmażane z cebulą
- > Ziemniaki z masłem i koperkiem
- > Kluski włochate smażone z masłem i cebulą
- > Surówka z kapusty białej, kukurydzy, jabłka
- > Buraki z jabłkiem i ogórkiem
- > Szarlotka u nas wypiekana podana na malinowym puree z lodami waniliowymi

#### Zimna płyta

- > Półmisek naszych wędlin
- > Półmisek mięs pieczonych
- > Sos chrzanowy z jajkiem
- > Sos pikantny
- > Galaretką z golonki wieprzowej
- > Schab pieczony z kremem koniakowym
- > Paszтет staropolski z sosem tatarskim
- > Tradycyjna sałatka jarzynowa
- > Sałatka z pieczonego kurczaka, groszku i papryki
- > Pieczywo, masło

#### Kolacja

- > Górski barszcz czerwony z chrupiącym krokietem

### **Kocierskie Specjały 2** /140 zł/

- > Krem z borowików
- > Schab faszerowany pieczarkami i serem w sosie
- > Karczek wieprzowy na kapuście zasmażanej
- > Eskalopki z indyka smażone
- > Pierogi z kapusta i grzybami okraszane
- > Ziemniaki z masłem i koprem
- > Ziemniaki pieczone w całości
- > Surówka z pory, marchewki i jabłka
- > Surówka z selera i marchewki
- > Sernik domowy na sosie czekoladowym

#### Zimna płyta

- > Półmisek mięs pieczonych
- > Sos chrzanowy z jajkiem
- > Sos pikantny
- > Tymbaliki drobiowe z marchewką i groszkiem
- > Schab faszerowany sałatką z pory i sera
- > Galaretką z golonka wieprzowego z kiszoną cebulą
- > Półmisek serów
- > Sałatka z warzyw, szynki, sera i jajek
- > Sałatka z pęczaku z boczkiem i ogórkiem
- > Pieczywo, masło

#### Kolacja

- > Pieczeń z szynki wieprzowej na czerwonej kapuście z kluskami śląskimi i sosem

## MENU GRILLOWE

### Menu grillowe 1 /80 zł/

- > Żurek staropolski
- > Kiełbasa z grilla
- > Karkówka peklowana z grilla
- > Pierogi z kapustą i grzybami obsmażane
- > Kaszanka grilowana z kapustą i boczkiem
- > Duszonki beskidzkie
- > Sałatka wiejska
- > Sałatka ziemniaczana
- > Swojski smalec w chlebie
- > Ogórki kiszzone z dębowej beczki
- > Ketchup
- > Musztarda
- > Herbata góralska
- > Wino grzane z przyprawami

### Menu grillowe 2 /100 zł/

- > Żurek staropolski
- > Kiełbasa z grilla
- > Filet z kurczaka grillowany
- > Pierogi z kapustą i grzybami obsmażane
- > Kaszanka grilowana z kapustą i boczkiem
- > Duszonki beskidzkie
- > Sałatka ziemniaczana
- > Sałatka wiejska
- > Tradycyjna sałatka jarzynowa
- > Swojski smalec w chlebie
- > Ogórki kiszzone z dębowej beczki
- > Ketchup
- > Musztarda
- > Herbata góralska
- > Wino grzane z przyprawami
- > Pieczona szynka z wieprzka z sałatką ziemniaczaną i kapustą zasmażaną z boczkiem

## ZIMNA PŁYTA / BUFETY

### Propozycja 1 /40 zł/

- > Półmisek mięs pieczonych
- > Sałatka grecka
- > Listki schabu na rosti z kremem koperkowym
- > Mozzarella z pomidorem i sosem pesto
- > Kieszonki ze schabu faszerowane sałatką
- > Galantyna z kremem szpinakowym

### Propozycja 3 /60 zł/

- > Półmisek mięs pieczonych
- > Półmisek serów mieszanych
- > Roladki z musem chrzanowym
- > Tymbaliki z drobiu z marchewką i groszkiem
- > Sałatka z kurczaka i ananasa z sosem imbirowym
- > Sałatka z warzyw, szynki, sera i jajek
- > Mozzarella z pomidorami i pesto
- > Schab z musem koniakowym pod galaretą
- > Tortilla z grillowanym kurczakiem i warzywami
- > Paszтет z sosem tatarskim
- > Łosoś gravlax z sosem miodowym
- > Kieszonki ze schabu faszerowane sałatką

### Propozycja 2 /50 zł/

- > Półmisek mięs pieczonych
- > Półmisek serów mieszanych
- > Roladki z musem chrzanowym
- > Tymbaliki z drobiu z marchewką i groszkiem
- > Sałatka z kurczaka i ananasa z sosem imbirowym
- > Sałatka grecka z sosem vinaigrette
- > Łosoś wędzony na rosti z kremem cytrynowym

## PRZEKAŚKI KLUB K2

### Propozycja dla 5 osób 200 zł/ zestaw

- > Sałatka grecka w kieliszku 5 porcji
- > Mozzarella z pomidorem i pesto 5 porcji
- > Listki schabu na rosti z kremem 5 porcji
- > Tartinki z serem pleśniowym 5 szt
- > Tartinki z szynką i serem 5 szt
- > Tartinki z łososiem wędzonym 5 szt
- > Tartinki z twarogiem i rzodkiewką 5 szt

### Propozycja dla 10 osób 500 zł/ zestaw

- > Sałatka w kieliszku z kurczaka pieczonego 5 porcji
- > Listki schabu na rosti z kremem 10 porcji
- > Tartinki z szynką i serem 10 szt
- > Tartinki z łososiem wędzonym 10 szt
- > Tortilla z grillowanym kurczakiem 4 porcje
- > Koreczki szynkowe 30 szt
- > Szaszłyki drobiowe w pikantnym sosie 10 porcji

### Propozycja dla 15 osób 600 zł/ zestaw

- > Sałatka „cztery pory roku” w kieliszku 15 szt
- > Listki schabu na rosti z kremem 10 porcji
- > Tartinki z szynką i serem 15 szt
- > Tartinki z twarogiem i rzodkiewką 15 szt
- > Tortilla z grillowanym kurczakiem 6 porcji
- > Koreczki szynkowe 45 szt
- > Warzywa z dipem koperkowym 10 porcji
- > Paszтет z sosem tatarskim i tostem 10 porcji
- > Bruschetta z pomidorem i czosnkiem 10 porcji

## PRZERWY KAWOWE

### Przerwa Klasyczna jednorazowa /20 zł/

- > Kawa
- > Herbata
- > Woda mineralna niegazowana i gazowana
- > Soki owocowe
- > Paluszki słone
- > Kruche ciastka

### Przerwa Kanapkowa jednorazowa /30 zł/

- > Kawa
- > Herbata
- > Woda mineralna niegazowana i gazowana
- > Soki owocowe
- > Croissant 1 szt/os
- > Kanapka dekoracyjna z camembertem 1 szt/os
- > Kanapka dekoracyjna z jajkiem 1 szt/os
- > Kanapka dekoracyjna z szynką i serem 1 szt/os
- > Kanapka dekoracyjna z twarogiem 1 szt/os

### Przerwa Klasyczna ciągła /40 zł/

- > Kawa
- > Herbata
- > Woda mineralna niegazowana i gazowana
- > Soki owocowe
- > Paluszki słone
- > Kruche ciastka

### Dodatkowo:

- > Croissant 2 szt 8 zł/os
- > Owoce filetowane 100g 7 zł/os
- > Kanapki dekoracyjne 4 szt 6 zł/os
- > Kanapka dekoracyjna z twarogiem i rzodkiewką
- > Kanapka dekoracyjna z jajkiem i majonezem
- > Kanapka dekoracyjna z camembertem
- > Kanapka dekoracyjna z szynką i serem

## PAKIET NAPOI DO IMPREZ, KOLACJI CAŁONOCNYCH /35 ZŁ/

Woda mineralna niegazowana, gazowana, soki owocowe, napoje gazowane (pepsi, mirinda, 7up), kawa i herbata - bez ograniczeń

## NAPOJE BEZALKOHOLOWE ROZLICZANE WG. SPOŻYCIA/NA PORCJE

Soki owocowe 0,2l 6 zł

Sok owocowy 1l 20 zł

Napoje gazowane w butelkach: Pepsi, Mirinda, 7 Up, woda gazowana 0,2l 6 zł

Woda mineralna niegazowana 1l 5 zł

Kawa czarna 7 zł

Kawa biała 9 zł

Herbata 5 zł/

## OPEN BAR

Pakiety open baru do 5 godz. serwowania – każda następna godzina 25 zł od osoby

1. Piwo lane Żywiec, wino domu białe i czerwone, napoje bezalkoholowe 50 zł

2. Wódka Wyborowa, piwo lane Żywiec, wino domu białe i czerwone, napoje bezalkoholowe 80 zł

3. Wódka Wyborowa, whisky Ballantines, Jack Daniels, burbon, rum, tequila, gin, brandy, martini, koktajle na bazie tych alkoholi, piwo lane Żywiec, wino domu białe i czerwone, napoje bezalkoholowe 140 zł

## ALKOHOLE ROZLICZANE WG. SPOŻYCIA

Piwo lane Żywiec 0,5l 9 zł, keg 30l /480 zł/

Wino domu białe czerwone 35 zł / but lub 7 zł / kieliszek 100 ml

Wino musujące /półśłodkie lub półwytrawne/ 50 zł/but

Na pozostałe alkohole proponujemy 20% rabat od cen z menu Karczmy i Klubu K2