

Przyjęcia okolicznościowe

Hotel Accademia to idealne miejsce do organizacji wszelkiego rodzaju uroczystości. Pyszne jedzenie, miła atmosfera, profesjonalna obsługa. Każda impreza urządzana u nas pozostawia niezatarte wrażenie.

Do dyspozycji naszych Gości oddajemy:

- przestronną salę restauracyjną mogącą pomieścić nawet 200 osób;
- mniejsze sale bankietowe, które doskonale sprawdzą się przy organizacji kameralnych przyjęć;
- taras letni jako miejsce, w którym ciepłą porą mogą odbywać się spotkania prywatne lub służbowe, o mniej formalnym charakterze.

W Hotelu Accademia na Gości czekają wyśmienite potrawy kuchni polskiej oraz wyrafinowane dania kuchni europejskiej. Każde zaproponowane przez nas menu pełne jest wyszukanych smaków i aromatów.

Szef Kuchni, wraz ze zmieniającymi się porami roku, przygotowuje potrawy głównie w oparciu o świeże, sezonowe składniki. W ten sposób powstają wyjątkowe jadłospisy odkrywające przed naszymi Gośćmi nowe, niezwykle smaczne kulinarne kompozycje. Każdy miłośnik dobrej kuchni znajdzie tu coś dla siebie!

Organizujemy:

- chrzty, komunie, wesela, stypy;
- przyjęcia urodzinowe, imieninowe oraz jubileuszowe;
- wieczory kawalerskie i panieńskie;
- półmetki, bale studniówkowe, 18 - stki;
- spotkania firmowe (święteczne, integracyjne).

Rezerwacja:

Hotel Accademia Aleja 3 Maja 13, 27-400 Ostrowiec Świętokrzyski
tel.: (41) 265 42 22, ostrowiec@hotelaccademia.pl .

www.hotelaccademia.pl



Propozycje menu

Propozycja I

Danie gorące

Barszcz czerwony z uszkami

„Węzeł Ordynata” w sosie z zielonego pieprzu podany z ziemniakami i surówką z kapusty pekińskiej

Salatki

Salatka jarzynowa

Salatka z grillowanym kurczakiem

Półmisek mięs pieczonych

Schab pieczony

Kurczak faszerowany

Zakąski zimne

Drobne przekąski w cieście francuskim

Galaretki drobiowe

Pieczyno

Napoje zimne i gorące

Kawa, herbata, woda mineralna, sok

Cena: 60 zł/os.

Propozycja II

Danie gorące

Rosół z pierożkami

Polędwiczka wieprzowa po kapitańsku w sosie pieczeniowym podana z kluskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty

Deser

Szarlotka na ciepło

Salatki

Salatka z wędzonym boczkiem

Salatka z szynki i ryżu

Półmisek mięs pieczonych

Karkówka faszerowana

Galantyna z drobiu

Indyk z porami

Zakąski zimne

Jajko w sosie tatarskim

Półmisek śledzi

Kęski kurczaka z sosem tysięcy wysp

Pomidorki faszerowane serem feta

Pieczyno

Napoje zimne i gorące

Kawa, herbata, woda mineralna, sok

Cena: 70 zł/os.



Propozycja III

Przystawka

Salatka z polędwicy łososiowej

Danie gorące

Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym

Roladka z kurczaka w sosie cytrynowo - maślanym
podana z ziemniakami i zestawem surówek

II Danie gorące

Barszcz czerwony z krokietem

Salatki

Salatka grecka

Salatka z kurczaka żółto - zielona

Półmisek mięs pieczonych

Schab ze śliwką

Karkówka pieczona

Indyk z porami

Zakąski zimne

Galaretki drobiowe i wieprzowe

Pomidory z mozzarellą

Pieczyno

Napoje zimne i gorące

Kawa, herbata, woda mineralna, sok

Cena: 85 zł/os.

Propozycja IV

Danie gorące

Krem pomidorowy

Karkówka duszona w winie podana
z ziemniakami i surówką z kapusty pekińskiej

II Danie gorące

Faszerowane udko z kurczaka podane
z kolorowym ryżem i warzywami królewskimi

III Danie gorące

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Salatki

Salatka caprese

Salatka z grillowanym kurczakiem

Salatka jarzynowa

Półmisek mięs pieczonych

Indyk z porami

Kurczak faszerowany

Karkówka pieczona

Zakąski zimne

Półmisek śledzi w trzech smakach

Galaretki drobiowe

Tortilla faszerowana

Pieczyno

Napoje zimne i gorące

Kawa, herbata, woda mineralna, sok

Cena: 90 zł/os.



Propozycja V

Danie gorące

Kapuśniak mazurski

Pieróg ze schabu podany z ziemniakami i zestawem surówek

Deser

Trzy rodzaje ciasta

II Danie gorące

Szaszłyk z kurczaka podany z opiekаныmi ziemniakami i surówką z młodej kapusty

III Danie gorące

Żurek z jajkiem i kiełbasą

Salatki

Salatka ze schabem

Salatka z kurczakiem i ananasem

Salatka jarzynowa

Półmisek mięs pieczonych

Schab pieczony

Karkówka pieczona

Kurczak faszerowany

Zakąski zimne

Półmisek śledzi w trzech smakach

Galaretki drobiowe

Pieczyno

Napoje zimne i gorące

Kawa, herbata, woda mineralna, sok

Cena: 100 zł/os.

Propozycja VI

Danie gorące

Rosół z makaronem

Kotlet łysica podany z opiekаныmi ziemniakami i zestawem surówek

Na słodko

Deser lodowy z bezą

II Danie gorące

Duszone żeberka w sosie słodko - kwaśnym podane z ryżem i surówką z białej kapusty z majonezem

III Danie gorące

Zupa gulaszowa

Salatki

Salatka gyros

Salatka szwajcarska

Salatka caprese

Półmisek mięs pieczonych

Boczek faszerowany

Indyk z porami

Polędwiczki na słodki wieczór

Zakąski zimne

Półmisek śledzi

Galaretki drobiowe

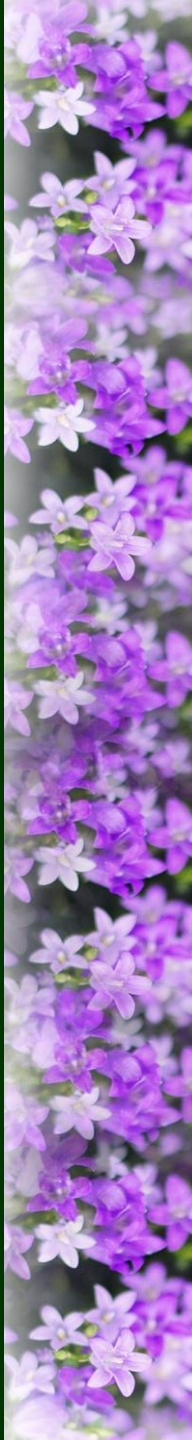
Drobne zakąski w cieście francuskim

Pieczyno

Napoje zimne i gorące

Kawa, herbata, woda mineralna, sok

Cena: 110 zł/os.



Propozycja VII

Przystawka

Szynka parmeńska

I Danie gorące

Polędwiczka po śródziemnomorsku podana z zielonymi kluseczkami i buraczkami karmelizowanymi

Deser

Puchar lodów

II Danie gorące

Kotlet de volaille podany z ryżem i surówką z marchewki

III Danie gorące

Zupa wilcza

Salatki

Salatka grecka

Salatka z szynką i ryżem

Półmisek mięs pieczonych

Schab z żurawiną

Karkówka pieczona

Kurczak faszerowany

Zakąski zimne

Pstrąg faszerowany

Półmisek śledzi w trzech smakach

Rożki z szynki wypełnione sałatką jarzynową

Kęski kurczaka z sosem tzatziki

Pasztet wegetariański

Galaretki drobiowe i wieprzowe

Pieczyno

Napoje zimne i gorące

Kawa, herbata, woda mineralna, sok

Cena: 125 zł/os.

