



BOROWIANKA®
HOTEL I RESTAURACJA
☆☆☆

OFERTA WIGILIJNA

Jesteśmy ekspertami
w organizacji udanych spotkań biznesowych.
Specjalnie dla Państwa przygotowaliśmy bogate menu
oraz szereg atrakcji.

Do Państwa dyspozycji oddajemy
wyjątkowe miejsca o różnej powierzchni,
dostosowane do wielkości grupy.

W ramach oferty hotelu i restauracji Borowianka znajdują się:
bogate menu, w tym pyszne dania, świąteczne dekoracje,
nastrojowa muzyka w tle, opłatek.

Istnieje także możliwość noclegu z atrakcyjnym
rabatem na pokoje hotelowe.

Napisz lub zadzwoń już teraz!

✉ borowianka@borowianka.pl

☎ 500 119 685



BOROWIANKA®
HOTEL I RESTAURACJA
★★★

PRZYKŁADOWE MENU I

koszt 149 zł od osoby

ZUPA krem borowikowy z grzankami ziołowymi posypyany pietruszką.

DANIE GŁÓWNE (1,5 kawałka na osobę)
karp smażony, rolada firmowa faszerowana boczkiem, ogórkiem i cebulą,
pierogi z kapustą i grzybami, kotlet de volaille faszerowany masłem oraz
natką pietruszki, pieczony dorsz z sosie cytrynowym, kapusta wigilijna
z grzybami leśnymi lub grochem do wyboru, krokiety z kapustą i grzybami.

DODATKI ziemniaki gotowane z wody/ puree, zestaw surówek.

PRZYSTAWKI śledzie w śmietanie, sałatka śledziowa, dorsz po grecku,
ryba w galarecie lub galaretką z dorszem, makiełki,
bułeczki własnego wypieku, kompot z suszu.

CIASTO piernik, makowiec (2 kawałki na osobę, rodzaj ciasta do wyboru)

SERWIS KAWOWY kawa lub herbata,
woda niegazowana i gazowana bez ograniczeń z miętą i cytryną.

KOLACJA czerwony barszczyk na zakwasie z pasztecikami
własnego wyrobu z kapustą i grzybami.



BOROWIANKA®
HOTEL I RESTAURACJA
☆☆☆

PRZYKŁADOWE MENU II

koszt 85 zł od osoby

ZUPA Czerwony barszczyk na zakwasie
z pasztecikiem z kapustą i grzybami.

DANIE GŁÓWNE (wyporcjowane na osobę)
Karp smażony, pierogi z kapustą i grzybami, kapusta wigilijna z grzybami
leśnymi lub grochem do wyboru.

PRZYSTAWKI śledzie w śmietanie / sałatka śledziowa, dorsz po grecku,
makiełki, pieczywo mix (bułeczki własnego wypieku).

CIASTO piernik, makowiec (2 kawałki na osobę, rodzaj ciasta do wyboru)

SERWIS KAWOWY kawa lub herbata,
woda niegazowana i gazowana bez ograniczeń z miętą i cytryną.

BOROWIANKA®

HOTEL I RESTAURACJA

★★★

SPOTKANIE INTEGRACYJNE | FIRMOWE

koszt 198 zł od osoby

ZUPA(jedna do wyboru)

Rosół z makaronem

Krem pieczarkowy z grzankami ziołowymi

Kremowa zupa borowikowa

Krem serowy z groszkiem pytiowym

Zupa krem z dyni posypany prażonymi pestkami dyni

Zupa krem z cukinii z czosnkiem, pietruszką z grzankami

DANIE GŁÓWNE – SERWOWANE NA PÓLMISKACH 2 kawałki mięsa na osobę

Rolada firmowa (faszerowana boczkiem ogórkiem i cebulką)

Antrykot z kurczaka w złocistej panierce

Filet z kurczaka (faszerowany suszonymi pomidorami i mozzarellą)

Kotlet szwajcarski (faszerowany szynką konserwową oraz serem)

Pieczeń w sosie borowikowym lub pieczeniowym

Kieszonka drobiowa (wypełniona szpinakiem i serem mozzarellą)

Kotlet schabowy wieprzowy w złocistej panierce

Zawijaniec z pieczarkami i serem

Kotlet de Volaille faszerowany masłem oraz natką pietruszki

Nuggetsy z kurczaka w chrupiącej panierce (opcja dla dzieci)

DODATKI SKROBIOWE

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Frytki

Kluski śląskie

WARZYWA

Kapusta biała zasmażana

Mix warzyw blanszowanych (kalafior, marchewka; brokuł), zestaw surówek.

Kawa lub herbata

BOROWIANKA®
HOTEL I RESTAURACJA

★★★

SPOTKANIE INTEGRACYJNE | FIRMOWE

TORT

dostarczony przez zamawiającego lub zamówiony u nas indywidualnie
Ciasto mix (2 kawałki na osobę)

Woda niegazowana i niegazowana z miętą i cytryną bez ograniczeń

ZIMNA PŁYTA

Schab w galarecie

Kieszonki z ciasta francuskiego faszerowane warzywami

Kieszonki z ciasta francuskiego faszerowane kurczakiem ze szpinakiem

Galaretki drobiowe (opcja wieprzowe)

Polędwiczki grillowane z sosem tatarskim

Tortilla z polędwicą lub opcja z wędzonym łososiem

Rolada sushi podana na tatarze z warzyw i imbirem

Salatka grecka /salatka gyros / Carpaccio z buraczków z serem kozim

i prażonym słonecznikiem / salatka wiosenna z brokułem / salatka włoska
z makaronem / salatka z szynką parmeńską i serem pleśniowym

(dwie do wyboru)

Salatka jarzynowa

Pieczyno mix (bułeczki własnego wypieku)

DODATKOWE PŁATNE

Carpaccio wołowe z parmezanem i kaparami (24 zł porcja)

Befsztyk tatarski z jajkiem, ogórkiem i cebulą (17 zł porcja)

BOROWIANKA®

HOTEL I RESTAURACJA



SPOTKANIE INTEGRACYJNE | FIRMOWE

KOLACJA NA CIEPŁO

WARIANT I

(1,5 kawałka mięsa na osobę)

Szaszłyk

Krokiety z kapustą i grzybami

Kotlet z bójnicki

Ziemniaki (ćwiartki) pieczone w przyprawach

Frytki belgijskie/ cienkie

Pizza

Stripsy z kurczaka

Barszcz czerwony

WARIANT II

(kolacja serwowana przez szefa kuchni)

Udziec wieprzowy z ziemniakami pieczonymi
w przyprawach lub kaszą,

kapustą zasmażaną z grzybami leśnymi

oraz zestawem sosów.

Barszcz czerwony

ZUPY WYDAWANE OK GODZINY (opcja dodatkowo płatna) 14 zł
(dwie do wyboru podane z pieczywem/ bułeczkami własnego wypieku)

Żurek po staropolsku na zakwasie chlebowym

Flaczki

Zupa gulaszowa

Owoce, soki, napoje gazowane uzupełniane podczas trwania uroczystości TAK/NIE 35 zł/os.

Deserki włoskie mix TAK / NIE (serwowane w stoły / na stół szwedzki) 9 zł / szt.

Na Państwa życzenie nasi kucharze mogą przygotować potrawy uwzględniające diety poszczególnych Gości (dania bezglutenowe, wegańskie, wegetariańskie itp.)