



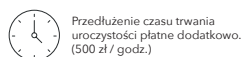
Opcje menu imprez okolicznościowych w Hotelu Filmar

Menu za 175 zł - czas trwania uroczystości do 3 godzin.
Menu za 205 zł - czas trwania uroczystości do 4 godzin.

		175 zł	205 zł	
Zupy	Rosół z domowej kury, szpondra wołowego, z ręcznie robionym makaronem oraz lubczykiem 	•	•	1 rodzaj do wyboru
	Włoski wegański krem pomidorowy z pesto bazyliowym oraz płatkami migdała  	•	•	
	Żurek kujawski z domowym jajkiem i białą kielbasą	•	•	
	Zupa borowikowa zabiłona, z kluseczką francuską 	•	•	
	Barszcz czerwony z koldunami 	•	•	
Dania główne	Zrazik wołowo-wieprzowy na sosie z duszenia 	•	•	Serwowane na półmiskach 4 rodzaje do wyboru (2,5 porcji na osobę)
	Filet z kurczaka ze szpinakiem, suszonym pomidorem i serem gorgonzola 	•	•	
	Tradycyjne kotleciki schabowe w chrupiącej panierce 	•	•	
	Terrina z indyka z szynka parmeńską, na sosie pomarańczowym z rodzynkami 	•	•	
	Karkówka wolno pieczona na sosie węgierskim	•	•	
	Żeberka na chutneyu z cebuli  	•	•	
	Gołąbki staropolskie w sosie ze świeżych pomidorów	•	•	
	Dorsz zapiekany w cieście	•	•	
	Torcik warzywny na sosie pomidorowym 	•	•	
	Tiftele wegańskie na rukoli   	•	•	

			175 zł	205 zł	
Dodatki skrobiowe	Ziemniak z wody	✓  	•	•	2 rodzaje do wyboru
	Ziemniak opiekany	✓  	•	•	
	Frytki	✓  	•	•	
	Kopytka	 	•	•	
	Kasza pęczak	 	•	•	
Dodatki warzywne	Warzywa z wody	✓	•	•	2 rodzaje do wyboru
	Buraczki zasmażane	✓	•	•	
	Salaty z winegretem	✓  	•	•	
	Zestaw surówek	✓  	•	•	
Desery	Ciasta z hotelowej cukierni		•	•	
	Kawa, herbata		•	•	
	Woda niegazowana z cytryną, soki, w porze letniej wody smakowe		•	•	
Zimne przekąski	Kąski wędzonego łososia w towarzystwie łososia gravlax	 		•	
	Paszтет staropolski pieczony według toruńskich receptur, o lekkim posmaku piernika			•	
	Schab wieprzowy sous vide z sosem tatarskim			•	
	Filet z kurczaka kukurydzianego marynowanego w balsamico	 		•	
	Tortilla z warzywami	✓ 		•	
Salatki	Tradycyjna sałatka jarzynowa ze świeżym szczypiorkiem			•	1 rodzaj do wyboru
	Sałatka libańska z kuskusem izraelskim, tuńczykiem i świeżymi warzywami			•	
	Regionalne sałaty z warzywami i musztardowym winegretem	✓		•	
Dodatki	Wybór pieczywa: bułeczki sezamowe, graham, ciabatini			•	
	Masła smakowe, warzywa pickle (grzyby, dynia, oliwki marynowane)			•	
	Zimne sosy (tzatziki, dżem z czerwonej cebuli, koktajlowy z kawałkami papryki)			•	

Praktyczne informacje



Przedłużenie czasu trwania uroczystości płatne dodatkowo. (500 zł / godz.)



Do dyspozycji Gości 10 sal z możliwością aranżacji przy stołach okrągłych lub prostokątnych.



Alkohol własny: pobierana opłata "korkowa".



Istnieje możliwość zarezerwowania noclegów na preferencyjnych warunkach.



Ciasta z zewnętrznej cukierni: pobierania jest opłata "talerzykowa".



Dzieci 0-2 lata: bezpłatnie
Dzieci 3-8 lat: 50% ceny menu głównego.
Możliwość zorganizowania kąpieliska zabaw dla dzieci.



Parking przy hotelu.



Ikebany z żywych kwiatów w cenie.



Gwarancją rezerwacji sali jest wpłata zadatku.



Danie wegetariańskie



Danie bez glutenu



Danie bez laktozy

Dodatkowo płatne:

Tort okolicznościowy – od 17 zł/os., istnieje możliwość zamówienia tortu artystycznego
Plater owoców cząstkowanych - 70 zł
Napoje gazowane - 6 zł/0,25l - rozliczenie wg spożycia



Dział Marketingu i Sprzedaży



+48 56 66 94 800



marketing@hotelfilmar.pl



www.hotelfilmar.pl



Hotel Filmar****

ul. Grudziądzka 39-43, 87-100 Toruń



tel. 56 66 94 800



e-mail: recepcja@hotelfilmar.pl