



**IMPREZY
OKOLICZNOŚCIOWE
W HOTELU FILMAR**

Opcje menu imprez okolicznościowych w Hotelu Filmar

Minimalna liczba osób: 15
Czas trwania uroczystości do 6 godzin.

		259 zł	289 zł	329 zł	
Przystawki	Filet z kurczaka w balsamico z sałatką oraz chutneyem z gruszeki 				1 rodzaj do wyboru
	Carpaccio z polskiej wołowiny, z kaparami, suszonym pomidorem i parmezanem 				
	Set trzech musów na krakersie wytrawnym (humus, mus cielęcy, mus z łososiem)				
	Seitan marynowany, na sałatach z sosem kimchi   				
Zupy	Rosół z domowej kury, szpandra 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 zabelona, z kluseczką francuską 				
	Barszcz czerwony z kołdunami 				
	Krem z batatów z mleczkiem kokosowym i kolendrą   				
	Zupa Tom Yum z pierożkami harkao  				
	Sezonowo krem ze szparagów z cappuccino z oleju i pestek dyni   				
	Sezonowo krem z dyni hokkaido z prażonymi pestkami słonecznika   				
Dania główne	Zraz wołowo-wieprzowy, na sosie z duszenia 				W menu za 259 zł 4 rodzaje do wyboru (3,5 porcji na osobę) w menu za 289 zł i 329 zł 5 rodzajów do wyboru (4 porcje na osobę)
	Filet z kurczaka ze szpinakiem, suszonym pomidorem i serem gorgonzola 				
	Tradycyjne kotleciki schabowe w chrupiącej panierce 				
	Roladka z indyka z grzybami 				
	Terrina z indyka z szynka parmeńskiej, na sosie pomarańczowym z rodzynkami 				
	Żeberka na chutneyu z cebuli  				
	Gołąbki staropolskie w sosie ze świeżych pomidorów  				
	Polędwiczka wieprzowa, duszona w sosie kurkowym				
	Golonka wieprzowa bez kości, glazurowana piwem miodowym, na kapuście zasmażanej				
	Poliki wołowe duszone w czerwonym winie 				
	Zraz wołowy staropolski, z tradycyjnym farszem klepany na dębowym pniu 				
	Dorsz zapiekany w cieście				
	Łosoś pieczony, na sosie z małżami 				
	Devolay z masłem				
	Gołąbki z kuskusem izraelskim i mini karotką, w sosie pelati  				
	Tiftele wegańskie na rukoli   				

 Danie wegetariańskie

 Danie bez glutenu

 Danie bez laktozy

			259 zł	289 zł	329 zł	
Dodatki skrobiowe	Ziemniak z wody	✓  	•	•	•	3 rodzaje do wyboru
	Ziemniak opiekany	✓  	•	•	•	
	Frytki	✓  	•	•	•	
	Kopytka	✓ 	•	•	•	
	Kasza pęczak	✓ 	•	•	•	
	Gnocchi z parmezanem	✓ 	•	•	•	
Dodatki warzywne	Marchewka z groszkiem	✓	•	•	•	W menu za 259 zł 2 rodzaje do wyboru, w menu za 289 zł i 329 zł 3 rodzajów do wyboru
	Warzywa z wody	✓	•	•	•	
	Buraczki zasmażane	✓	•	•	•	
	Salaty z winegretem	✓  	•	•	•	
	Zestaw surówek	✓  	•	•	•	
Zimne przekąski	Kąski wędzonego łososa w towarzystwie łososa gravlax	 	•	•	•	W menu za 259 zł 4 rodzaje do wyboru, w menu za 289 zł i 329 zł 5 rodzajów do wyboru
	Tatar z łososa z bruschettą		•	•	•	
	Pasztet staropolski pieczony według toruńskich receptur, o lekkim posmaku piernika		•	•	•	
	Schab wieprzowy sous vide z sosem tatarskim		•	•	•	
	Filet z kurczaka kukurydzianego marynowanego w balsamico	 	•	•	•	
	Indyk w sosie vitello tonnato		•	•	•	
	Włoskie antipasti: marynowane warzywa, sery		•	•	•	
	Tatar wołowy z dodatkami 40g/os.	 	•	•	•	
	Tortilla z warzywami	✓	•	•	•	
	Deska wędlin i kielbas		•	•	•	
	Mini burger z szarpanym żebrem		•	•	•	
Salatki	Tradycyjna sałatka jarzynowa ze świeżym szczypiorkiem	✓ 	•	•	•	3 rodzaje do wyboru
	Sałatka libańska z kuskusem izraelskim, tuńczykiem i świeżymi warzywami		•	•	•	
	Sałatka tabbouleh z kaszą bulgur, papryką, ogórkiem i pomidorem	✓ 	•	•	•	
	Sałatka grecka z oliwkami	✓ 	•	•	•	
	Sałatka rzymska z kurczakiem, crotonsami oraz bekonem		•	•	•	
	Sałatka wegańska z tofu, pieczonym burakiem, pestkami słonecznika i sosem	✓  	•	•	•	
Dodatki	Wybór pieczywa: bułeczki sezamowe, graham, ciabattini		•	•	•	
	Masła smakowe, pikle (grzyby, dynia, oliwki marynowane)		•	•	•	
	Zimne sosy (tzatziki, dżem z czerwonej cebuli, koktajlowy z kawałkami papryki)		•	•	•	
Desery	Ciasta z hotelowej cukierni		•	•	•	
	Kawa, herbata, woda niegazowana z cytryną, soki, w porze letniej wody smakowe		•	•	•	
	Klasyczny tort okolicznościowy (obłożony śmietaną)				•	
	Napoje gazowane Coca-Cola 0,25l / os.				•	

Dodatkowo płatne:

Tort okolicznościowy – od 17 zł/os., istnieje możliwość zamówienia tortu artystycznego

Plater owoców cząstkowanych - 70 zł

Zupa na kolację - 25 zł/os. do wyboru: strogonoff z pieczywem, barszcz czerwony z koldunami lub zupa tajska z kurczakiem

Praktyczne informacje



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



Alkohol własny: pobierana opłata "korkowa".



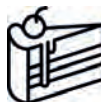
Dzieci 0-2 lata: bezpłatnie
Dzieci 3-8 lat: 50% ceny menu głównego.
Możliwość zorganizowania kąpieliska zabaw dla dzieci.



Ikebany z żywych kwiatów w cenie.



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



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



Istnieje możliwość zarezerwowania noclegów na preferencyjnych warunkach.



Parking przy hotelu.



Gwarancją rezerwacji sali jest wpłata zadatku.



 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: repcja@hotelfilmar.pl