

**Hotel „Pańska Góra”, ul. Krakowska 1, 43-600 Jaworzno**  
**Tel/fax +48 32 6150150, tel kom. 606210976,883314100**  
**[www.panskagora.pl](http://www.panskagora.pl), e-mail: [hotel@panskagora.pl](mailto:hotel@panskagora.pl)**

## **PROPOZYCJE NA PRZYJĘCIA W 2020 ROKU**

### Propozycja I - 135zł/os.

Zupa: Bulion z pierożkami/wołowina/warzywa

Danie główne: Mięsa na paterach (w łącznej ilości 150% liczby Gości) rolada śląska, stek ze schabu w sosie, pieczeń drobiowa

Ziemniaki z wody, kluseczki śląskie, sos pieczeniowy, zestaw surówek

Deser: Wybór ciast domowych lub torcik okolicznościowy

Zimna płyta: wybór wędlin z hotelowej wędzarni, sery żółte i dojrzewające, rokpól z owocami sezonowymi, śledź w śmietanie z jabłkiem, domowy pasztet z żurawiną, rollsy z tortilli z warzywami, sałatka wiejska, sałatka jarzynowa, pieczywo.

Napoje ciepłe (kawa, herbata) i zimne (woda, soki) bez ograniczeń ilościowych.

### Propozycja II - 125zł/os.

Zupa: Krem z pieczarek/słonecznik/olej z pieczonym czosnkiem/ziola

Danie główne: Policzki wołowe w czerwonym winie/sos własny/puree ziemniaczane ze szpinakiem/sałatka z piklowanych warzyw

Deser: Mille Feuille/krem waniliowy/owoce sezonowe/czekolada

Zimna płyta: wybór pieczonych mięs, sery żółte i dojrzewające, tymbalik drobiowy, schab w galarecie, sałatka capresse, sałatka z polędwiczką wieprzową, pieczywo.

Kolacja: Barszcz czerwony z dużym krokietem mięsnym

Napoje ciepłe (kawa, herbata) i zimne (woda, soki) bez ograniczeń ilościowych.

### Propozycja III - 145zł/os.

Przystawka: Pate/galaretką owocowa/grzanki/boczek

Zupa: Krem z zielonego groszku/oliwa ziołowa/kozi ser

Danie główne: Udko z kaczki/gołąbek z kaszy pęczak/buraki marynowane w occie malinowym

Deser: Mrożone parfait/biała czekolada/mus malinowy

Zimna płyta: wędliny z hotelowej wędzarni, sery żółte i dojrzewające, wytrawna tarta z kurczakiem i warzywami, polędwiczka z brokułami w galarecie, śledź w zalewie z zielonego pieprzu, pikle, sałatka cesar, sałatka z wędzoną rybą, pieczywo.

Kolacja: Żurek śląski z jajkiem i białą kiebasą

Napoje ciepłe (kawa, herbata) i zimne (woda, soki) bez ograniczeń ilościowych.

### Warunki dotyczące ofert na przyjęcia okolicznościowe:

- sala i obsługa wynajęta do 8h, za każdą następną rozpoczętą godzinę dopłata w wysokości 100zł

- ceny alkoholu (płatność po przyjęciu według spożycia):

- wódka czysta 0,5l (Wyborowa, Bols, Żubrówka Biała, Stock) – 55zł/but.

- wódka czysta 0,5l (Finlandia, Absolut, Ostoya) – 65zł/but.

- wina bankietowe 0,7l (białe i czerwone) – 42zł/but.

- wino musujące 0,7l – 35zł/but.