

Serdecznie witamy



Szanowni Państwo, Drodzy Goście,

*Jest mi niezmiernie miło, że zdecydowaliście się odwiedzić
Restaurację „Książęcą” w Hotelu HERMAN****.*

*Wraz z Zespołem dołożę wszelkich starań, aby ukazać Państwu bogactwo smaków
i aromatów, tworzących wspaniałe i nietypowe kompozycje naszych potraw.*

*Wszystkie dania przygotowujemy dla Państwa ze świeżych i wyselekcjonowanych
produktów najwyższej jakości.*

Nasza dbałość o szczegóły ma na celu uzyskanie idealnego smaku serwowanej potrawy.

Na nasze dania naprawdę warto poczekać.

Tomasz Wereszczyński
Szef Kuchni

czynne: 12.00 – 22.00

ORGANIZACJA IMPREZ

HOTEL HERMAN**** wychodzi naprzeciw Państwa oczekiwaniom i z największą przyjemnością zorganizuje każde wyjątkowe wydarzenie. Mamy do zaoferowania piękne, przestronne sale bankietowe, wyśmienite potrawy, które zaspokoją nawet najbardziej wymagające gusta oraz miły i uczynny personel zapewniający najwyższy standard obsługi. Jesteśmy po to, aby pomóc zrealizować Państwa wymarzoną imprezę.

Zachęcamy do organizacji wszelkich przyjęć okolicznościowych w naszym Hotelu:

**wesel, bankietów,
wieczorów panieńskich i kawalerskich,
spotkań rodzinnych oraz firmowych,
imprez okolicznościowych**

oraz wielu innych, w zależności od Państwa pomysłu i zapotrzebowania.

Dolożymy wszelkich starań, aby spełnić Państwa oczekiwania.

CATERING

Restauracja Książęca świadczy wysokiej jakości usługi cateringowe.

Kompleksowo obsługujemy m.in.: bankiety, imprezy firmowe oraz rodzinne, obiady, serwisy kawowe, a także przygotowujemy dania restauracyjne na wynos.

Oferujemy usługi cateringowe zgodnie z życzeniami klientów w formie dostaw ustalonego menu lub pełnej obsługi cateringowej (stoły, zastawa, obsługa).

DIETA 1200 kcal

Oferujemy również codzienny catering dietetyczny (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja) o wartości energetycznej 1200 kcal, z dowozem lub odbiorem własnym z hotelu.

Smaczna i zdrowa Dieta 1200 kcal z HOTELU HERMAN****, choć ogranicza spożycie kalorii, może okazać się najbardziej skuteczna. Jadłospis, który dostarcza 1200 kcal dziennie, zapobiega bowiem spowolnieniu przemiany materii i chroni przed efektem jojo. Co więcej, duża liczba małych posiłków sprawia, że w ogóle nie czujesz głodu i nie masz problemów z trawieniem.

1200 kcal to ilość energii, która pozwoli dobrze funkcjonować i jednocześnie chudnąć. Dodatkowo, w odróżnieniu od wszelkich suplementów diety, jest skuteczna i zdrowa.

ZAMÓW JUŻ DZIŚ!

W piwnicach Hotelu HERMAN**** znajduje się też **klimatyczna Winiarnia**, z szerokim wyborem win i alkoholi. Możliwa jest również organizacja zamkniętych imprez tematycznych (spotkania biznesowe, urodziny, wieczory panieńskie lub kawalerskie itp.)

Winiarnia otwarta jest w godzinach 17.00 – 22.00 (lub do ostatniego Klienta).

Serdecznie zapraszamy!



Przystawki zimne

KLASYCZNA SAŁATKA „CEZAR”

*z młodych liści sałaty rzymskiej, dresingiem z sardeli,
świeżo tartym parmezanem, grzankami i grillowaną pierśią z kurczaka*

27,00 zł

ŚLEDŹ MATIAS W OLIWIE ORZECHOWEJ I MIODZIE

z sałatką z wędzonych śliwek, pikli i borowików

24,00 zł

CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

*z pudrem z oliwy, płatkami parmezanu i przepiórczym jajkiem,
skropione kremem balsamico*

29,00 zł

TATAR WOŁOWY

*podany z szalotką confit, borowikami, anchois,
musztardą francuską i emulsją z żółtka*

29,00 zł

Przystawki gorące

„FISH & CHIPS”

*Dorsz z warzywnymi frytkami w tempurze
z dipem mango-chili i sałatami*

26,00 zł

BLINY GRYCZANE

z wędzonym łososiem, crème fraîche i czerwonym kawiozem

29,00 zł

ROZPIECZONY KOZI SER

*na kolorowych sałatach z burakiem i pomarańczą
doprawionych balsamiczno-miodowym dresingiem*

26,00 zł

PLASTRY POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z REDUKCJĄ BALSAMICZNĄ

*z suszoną żurawiną, orzeszkami ziemnymi oraz serem pleśniowym
doprawiona musztardowym winegretem*

29,00 zł

ŁOSOŚ W SALSIE MANGO-JALAPEÑO

*na aromatycznych jabłkach i gruszkach glazurowanych w miodzie
z zielonym pieprzem*

32,00 zł

Makarony i pierogi

PIEROGI Z DZICZYZNĄ

na czarnej soczewicy „Beluga” z boczniakami i świeżymi kiełkami

26,00 zł

TAGLIOLINI CZARNE Z CHORIZO I KREWETKAMI

ze szpinakiem „baby” i płatkami świeżo tartego parmezanu

29,00 zł

PAPARDELLE Z SOSEM Z BOROWIKÓW I CIEŁĘCINĄ

z rukolą oraz świeżo tartym parmezanem

39,00 zł

SPAGHETTI Z BAZYLIOWYM PESTO

grillowaną pierśią z kurczaka, pomidorami koktajlowymi

oraz świeżo tartym parmezanem

22,00 zł

Zupy

ŻUREK Z WĘDZONKĄ I GRZYBAMI LEŚNYMI

podany z jajem i grzanką z razowego chleba

16,00 zł

KREM Z BOROWIKÓW

z kiełbasą jałowcową, serem bursztyn i kroplą oliwy truflowej

18,00 zł

KREM Z DYNI

z serem feta, pomidorami i grzankami z ciabatty

18,00 zł

WARZYWNA ZUPA RYBNA

z dorszem, małżami i krewetkami

18,00 zł

Dania z mięs

POLICZKI WOŁOWE

*na pęczotto z grzybami leśnymi, podane z puree z dyni,
sałatką z kiszonego ogórka oraz chipsami z buraka*

39,00 zł

PIERŚ Z KURCZAKA

*z oscypkiem, suszonymi pomidorami i ogórkiem kiszonym
podana z duszoną w śmietanie kapustą i zapiekanką ziemniaczaną*

36,00 zł

PIERŚ Z KACZKI Z PATELNI

z purée z batatów, czerwoną kapustą i chutney z jabłka i gruszki

45,00 zł

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

z „domową frytką”, pieczonymi warzywami i sosem Bearnaise

69,00 zł

POŁĘDWICA WIEPRZOWA Z RUSZTU

*z sosem z grzybów leśnych, puree z cebuli,
pieczonymi warzywami i krokietem ziemniaczanym*

39,00 zł

Dania z ryb

POŁĘDWICA Z DORSZA

*z kruszonką pistacjowo-parmezanową, sosem maślanym z pomidorami,
i zapiekanką ziemniaczaną*

44,00 zł

FILET Z HALIBUTA

*z czarną soczewicą „białuga”, pomidorową salsą
i pieczonymi warzywami*

48,00 zł

ŁOSOŚ JURAJSKI

NA BROKUŁACH ZAPIEKANYCH Z SOSEM HOLENDERSKIM

z buraczanym carpaccio z rukolą i pesto – pietruszkowo-pistacjowym

39,00 zł

Desery

PUSZYSTA BEZA PAVLOVA
z wiśniami i owocami sezonowymi
17,00 zł

CRÈME BRÛLÉE
karmelizowany cukrem trzcinowym z sałatką owocową
17,00 zł

CZEKOLADOWE CIASTKO „BROWNIE”
serwowane na ciepło z gałką lodów waniliowych i musem malinowym
17,00 zł

LODY LUB SORBETY
z owocami sezonowymi, wybranym sosem i puszystą śmietaną
15,00 zł

MENU DLA DZIECI



Zupy

DOMOWA POMIDOROWA
z makaronowymi gwiazdkami
12,00 zł

ROSÓŁ Z KURCZAKA
z makaronowymi gwiazdkami
12,00 zł

Dania główne

CHRUPIĄCE POPSY DROBIOWE
z frytkami i keczupem
19,00 zł

SPAGHETTI
z sosem bolońskim
19,00 zł

Deser

PUCHAREK LODÓW
z owocami, bitą śmietaną i wybraną polewą
12,00 zł