

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

*Wykaz zawartych w daniach alergenów. Substancji lub produktów powodujących alergie
lub reakcje nietolerancji dostępny jest do wglądu. O szczegóły zapytaj obsługę Sali.*

Czynne:

poniedziałek-sobota: 12.00 – 22.00

niedziela: 12.00 – 21.00

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

TATAR WOŁOWY

*podany z szalotką, korniszonem, borowikami,
majonezem i emulsją z żółtka*

29,00 zł

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

Przystawki gorące

„FISH & CHIPS”

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

24,00 zł

ROZPIECZONY KOZI SER

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

26,00 zł

SAŁATKA Z WOŁOWINĄ HEREFORD I

REDUKCJĄ BALSAMICZNĄ

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

29,00 zł

PIEROGI Z DZICZYZNĄ

na czarnej soczewicy „Beluga” z boczniakami i świeżymi kielkami / 3 szt.

22,00 zł

„Pasta, pasta ...”

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

*podane z bekonem, kaparami i oliwkami w sosie pomidorowym
z rukolą i parmezanem*

27,00 zł

SPAGHETTI Z BAZYLIOWYM PESTO

*grillowaną pierś z kurczaka pomidorkami koktajlowymi,
tartym parmezanem i rukolą*

22,00 zł

TAGLIOLINI CZARNE Z CHORIZO I KREWETKAMI

ze szpinakiem „baby” i płatkami świeżo tartego parmezanu

29,00 zł

TAGIATELLE AL POMIDORO – ALL’AGLIO OLIO

ze szpinakiem baby, indykiem, roszonek i tartym parmezanem

24,00 zł

Zupy

ŻUREK Z WĘDZONKĄ I GRZYBAMI LEŚNYMI

podany z jajem i grzanką z razowego chleba

16,00 zł

WARZYWNA ZUPA RYBNA

z dorszem, małżami i krewetkami

18,00 zł

Zupa sezonowa

KREM Z DYNI

z serem feta, pomidorami i grzankami z ciabatty

18,00 zł

Dania z mięs

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

SCHAB PANIEROWANY

z jajkiem, puree ziemniaczanym i kapustą zasmażaną

29,00 zł

STEK WOŁOWY - ANGUS lub HEREFORD

*z „domową frytką”, sałatką z rukoli i
rozmarynowym sosem z zielonym pieprzem*

59,00 zł

Dania z ryb

POŁĘDWICA Z DORSZA

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

44,00 zł

OKOŃ MORSKI LABRAKS

*na risotto szafranowym z krewetkami i pietruszką,
chorizo i płatkami parmezanu*

34,00 zł

ŁOSOŚ JURAJSKI

*na brokułach zapiekanych z sosem holenderskim
z buraczanym carpaccio z rukolą i pesto pietruszkowo-pistacjowym*

39,00 zł

Desery

KOKOSOWY PUDDING CHIA

z musem mango, owocami sezonowymi i czekoladą

15,00 zł

PUSZYSTA BEZA PAVLOVA

z wiśniami i owocami sezonowymi

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