




Restauracja Borodino

OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA 2022

Menu I

Zupa (2 propozycje do wyboru) - możliwość podania w wazach/serwis kelnerski

Flaki cielece ze świeżym imbirem

Rosół z makaronem

Żurek królewski

Krem Toskański (pomidorowy) z groszkiem ptysiowym

Danie główne serwowane

Grillowana pierś z kurczaka, ziemniaki pieczone, bukiet surówek

Przystawki zimne w stole

Mięsa pieczone: schab, karkówka, rolada z boczku z domowymi marynatami, pasztet z musem żurawinowym

Schab z musem chrzanowym w galarecie

*Śledzie w trzech smakach: *olej, cebula / *buraki / *śmietana, jabłko*

Rolada z sandacza faszerowana pistacjami pod korzenną galaretą

Rolada z kurczaka w omlecie ziołowym

Sałatka jarzynowa

Sałatka z paluszkami krabowymi

Sałatka grecka z serem feta, oliwkami i sosem vinaigrette

Wybór sosów: tatarski, chrzanowy, musztardowo-miodowy

Warzywa świeże krojone z dipami do wyboru

Wybór świeżego i pachnącego pieczywa

Masło smakowe

Bufet

Wybór ciast krojonych

Świeżo krojone owoce

Kawa

Herbata

Napoje w stole

Woda mineralna gazowana i niegazowana – bez limitu

Napoje gazowane / Soki owocowe – 0,5 l/os.

5% serwisu kelnerskiego zostanie doliczone do rachunku dla grup powyżej 10 osób.

Cena 180 zł/osoba.



+48 514 188 935



ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



www.restauracjaborodino.pl

e-mail: borodino@hotelmodlin.pl



Restauracja Borodino

Menu II

Zupa (2 propozycje do wyboru) - możliwość podania w wazach/serwis kelnerski

Flaki cielęce ze świeżym imbirem

Rosół z makaronem

Żurek królewski

Krem Toskański (pomidorowy) z groszkiem ptysiowym

Danie główne

Udko kaczki z zasmażanymi kopytkami podane z karmelizowanym jabłkiem i sosem żurawinowym

Deser serwowany

Sernik z sosem malinowym

Przystawki zimne w stole

Mięsa pieczone: schab, karkówka, rolada z boczku z domowymi marynatami, paszтет z musem żurawinowym

Jaja garniowane

Schab z musem chrzanowym w galarecie

Tatar wołowy z cebulką i domowymi marynatami

Terina z wędzonego łososia i szyjek rakowych

*Śledzie w trzech smakach: *olej, cebula / *buraki / *śmietana, jabłko*

Salatka grecka z serem feta, oliwkami i sosem vinaigrette

Salatka z paluszkami krabowymi

Salatka hawajska z wędzonym kurczakiem

Pikle

Wybór sosów: musztardowy, cumberland, ćwikła z chrzanem

Wybór świeżego i pachnącego pieczywa

Masło smakowe

Bufet

Wybór ciast krojonych

Świeżo krojone owoce

Kawa

Herbata

Napoje w stole

Woda mineralna gazowana i niegazowana – bez limitu

Napoje gazowane / Soki owocowe – 0,7 l/os.

5% serwisu kelnerskiego zostanie doliczone do rachunku dla grup powyżej 10 osób.

Cena 195 zł/osoba.



+48 514 188 935



ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



www.restauracjaborodino.pl

e-mail: borodino@hotelmodlin.pl



Restauracja Borodino

Menu III

Zupa (2 propozycje do wyboru) - możliwość podania w wazach/serwis kelnerski

Flaki cielęce ze świeżym imbirem

Rosół z makaronem

Żurek królewski

Krem Toskański (pomidorowy) z groszkiem ptysiowym

Danie główne

Policzki wołowe podane z puree ziemniaczanym, sałatką na bazie rucoli i granata oraz sosem pieprzowym

Deser serwowany

Panna cotta

Przekąska serwowana

Beef Strogonoff z gorącymi bułeczkami

Przystawki zimne w stole

Mięsa pieczone: schab, karkówka, rolada z boczku z domowymi marynatami, paszтет z musem żurawinowym

Roladki z kurczaka w omlecie bazyliowym

Tatar z łosia norweskiego podane ze świeżym ogórkiem i suszonymi pomidorami

Schab z musem chrzanowym w galarecie

Tatar wołowy z cebulką i domowymi marynatami

*Śledzie w trzech smakach: *olej, cebula / *buraki / *śmietana, jabłko*

Salatka grecka z serem feta, oliwkami i sosem vinaigrette

Salatka hawajska z wędzonym kurczakiem

Salatka z paluszkami krabowymi

Pikle

Wybór sosów: musztardowy, cumberland, ćwikła z chrzanem

Wybór świeżego i pachnącego pieczywa

Masło smakowe

Bufet

Wybór ciast krojonych

Świeżo krojone owoce

Kawa

Herbata

Napoje w stole

Woda mineralna gazowana i niegazowana – bez limitu

Napoje gazowane / Soki owocowe – bez limitu

Cena 210 zł/osoba.

5% serwisu kelnerskiego zostanie doliczone do rachunku dla grup powyżej 10 osób



+48 514 188 935



ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



www.restauracjaborodino.pl

e-mail: borodino@hotelmodlin.pl



Restauracja Borodino

Informacje:

Tort :

Opłata wniesienia „swojego” tortu i serwisu przez obsługę – jednorazowa **100zł**
Tort od restauracji – **120zł/kg** – to opłata za sam tort , jeśli chcą Państwo race lub
świeczki proszę poinformować.

Min. logistyczne to około **1kg tortu na 10 osób**

Alkohol:

Alkohol od restauracji **80 zł** za butelkę wina bądź wódki – **po rabacie 60 zł** – najtańszy
alkohol z karty alkoholi (wódka 0,5l – SASKA , STOCK)

Alkohol przywieziony od organizatorów – opłata korkowa **20zł /but. otwartą**

Przyjęcie:

Oferta okolicznościowa jest limitowana do **6h**. Za przedłużenie – pierwsza godzina
to opłata **250 zł** , za każdą kolejną to **350zł**

Propozycje wegetariańskie (menu) :

Jaglany pulpeciki w pomidorowym sosie z bakłażanem

Tagliatelle ze szpinakiem, suszonymi pomidorami, serem Gorgonzola

Cukinia faszerowana warzywnym kus-kus



+48 514 188 935



ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



www.restauracjaborodino.pl

e-mail: borodino@hotelmodlin.pl

