



  
Restauracja Borodino

# OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA 2024

## 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 190 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 215 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 łososia 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*

*Sałatka grecka z serem feta, oliwkami i sosem vinaigrette*

*Sałatka hawajska z wędzonym kurczakiem*

*Sałatka 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 235 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](http://www.restauracjaborodino.pl)

e-mail: [borodino@hotelmodlin.pl](mailto: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 **300 zł** , za każdą kolejną to **450zł**

---

### 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](http://www.restauracjaborodino.pl)

e-mail: [borodino@hotelmodlin.pl](mailto:borodino@hotelmodlin.pl)

