



OLIVIA

HOTEL MEDICAL SPA



MENU DLA GRUP



*PROPOZYCJE ZESTAWÓW
MENU
NA OBIAD/KOLACJĘ
SERWOWANA **

**DO KAŻDEGO ZESTAWU KAWA LUB HERBATA*



OLIVIA

HOTEL MEDICAL SPA



ZESTAW – 50 ZŁ/OSOBA

Zestaw 1.

Zupa: Krem marchewkowy z groszkiem ptysiowym

Danie główne: Gołąbki z warzywami w sosie pieczarkowym

Deser: Ciasto czekoladowe z lodami miętowymi

Zestaw 2.

Zupa: Pomidorowa z makaronem

Danie główne: Pierogi z mięsem lub ruskie + surówka

Deser: Szarlotka na ciepło z lodami





OLIVIA

HOTEL MEDICAL SPA



Zestaw 3.

Zupa : Rosół z makaronem

*Danie główne: Kotlet schabowy z ziemniakami
i kapustą zasmażaną*

*Deser do wyboru z listy **

Zestaw 4.

Zupa : Rosół z makaronem

*Danie główne: Panierowana pierś z kurczaka
z ziemniakami puree i zestawem surówek*

*Deser do wyboru z listy **

Zestaw 5.

Zupa : Żurek z jajkiem

*Danie główne: Pieczeń wieprzowa w sosie własnym
z ziemniakami opiekаныmi i buraczkami zasmażаныmi*

*Deser do wyboru z listy **





Zestaw 6

Zupa : Krem pomidorowy z liściem bazylii

*Danie główne: Miruna z pieczonymi ziemniakami
z majerankiem i zestawem surówek*

- *Deser *do wyboru z listy*

Zestaw 7

Zupa : Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym

Danie główne: Tagiatelle z warzywami z sosem carbonara

- *Deser *do wyboru z listy*

PROPOZYCJA DESERÓW

- *Panna Cotta*
- *Ciasto domowe (sezonowe)*
- *Mus truskawkowy z gałką lodów*



OLIVIA

HOTEL MEDICAL SPA



ZESTAW - 60 ZŁ /OSOBA

Zestaw 1.

Zupa: Kwaśnica z ziemniakami

*Danie główne: Żeberka w sosie BBQ
z ziemniakami opiekany i zestawem surówek*

Deser: Sernik

Zestaw 2.

Zupa: Krem z dyni z grzankami

*Danie główne: Miruna w sosie kaparowym
z ziemniakami i zestawem surówek*

Deser: Panna cotta

Zestaw 3.

Zupa: Barszcz zabielały z jajkiem

*Danie główne: Karczek pieczony z sosem kurkowym
z ziemniakami opiekany i zestawem surówek*

- *Deser: Ciasto „Śnieżynka”*

- ### Zestaw 4.

- *Zupa: Rosół z kawałkami kurczaka*

- *Danie główne: Devolay z serem, wedgesami i zestawem surówek*

- *Deser: Panna cotta waniliowa z sosem malinowym*





ZESTAWY – 65 ZŁ /OSOBA

Zestaw 1.

Zupa: Francuska zupa cebulowa z grzanką

*Danie główne: Filet z kurczaka ze szpinakiem
w sosie serowym z ryżem i zestawem surówek*

Deser: Puchar lodowy z owocami

Zestaw 2.

Zupa: Barszcz czerwony z uszkami

*Danie główne: Schab pieczony w sosie własnym
z ziemniakami i zestawem surówek*

Deser: Sałatka owocowa z bitą śmietaną



ZESTAWY - 70 ZŁ/OSOBA

Zestaw 1.

Zupa: Żurek na wędzonce z jajkiem i ziemniakami
Danie główne: Roladka wołowa w sosie staropolskim
z ziemniakami puree i buraczkami
Deser: Sernik z sosem malinowym

Zestaw 2.

Zupa: Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
Danie główne: Ryba po grecku
z ryżem i zestawem surówek
Deser: Naleśnik z serem i orzechami z syropem klonowym



OLIVIA

HOTEL MEDICAL SPA



Zestaw 3.

Zupa: Kwaśnica z żeberkiem wędzonym

Danie główne: Roladka z kurczaka z mozzarellą i suszonymi pomidorami w sosie serowym z dufinkami i zestawem surówek

Deser: Mus truskawkowy z lodami

Zestaw 4.

Zupa: Krem pomidorowy z liściem bazyli

Danie główne: Pstrąg pieczony z pietruszką z ziemniakami opiekankami i mixem sałat

Deser: Panna cotta

Zestaw 5.

Zupa: Krem z białych warzyw z chipsami bekonowymi

Danie główne: Połędwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu z ziemniakami i zestawem surówek

Deser: Ciasto cytrynowe



OLIVIA

HOTEL MEDICAL SPA



ZESTAWY - 100 ZŁ /OSOBA

Zestaw 1.

*Przystawka: Pieczony paszтет na rukoli
z musem chrzanowym i sosem cumberland*

Zupa: Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym

*Danie główne: Pierś z kaczki w sosie z owoców leśnych
z ziemniakami opiekаныmi i zestawem surówek*

Deser: Tiramisu



Zestaw 2.

Przystawka: Carpaccio z łososia

Zupa: Rosół z kołdunami

Danie główne: Połędwiczki wieprzowe w sosie myśliwskim z wedgesami i zestawem surówek

Deser: Mus czekoladowy

Zestawy 3.

Przystawka: Roladka z grillowanej cukinii

z pomidorami i mozzarellą Zupa: Krem z zielonych szparagów

Danie główne: Łosoś grillowany z sosem cytrynowym, talarkami ziemniaczanymi i zestawem surówek

Deser: Ptasie mleczko z owocami

*UROCZYSTE KOLACJE
SERWOWANE
Z ZIMNYM BUFETEM*





Zestaw 1. 119 zł / osoba

- *Łosoś na sałatach z pikantną pomarańczą*
 - *Francuską zupą cebulową*
- *Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem, fetą z puree i zestawem surówek*
 - *Mus truskawkowo-brzoskwiniowy z lodami*

Zimny bufet :

- *Sałatką jarzynową*
- *Pasztet pieczony z dipami*
 - *Deską serów*
(*ser żółty, wędzony, camembert, sery regionalne*)
- *Deska mięs pieczonych + sosy (tatarski i czosnkowy)*
(*schab, karczek, pierś z indyka, boczek, szynka wiejska, kabanos, kiełbasa wiejska, salami*)
 - *Warzywa marynowane*
(*pieczarki, papryka, ogórek, mini kolby kukurydzy, patisony*)
 - *Pieczyno*
 - *Krucze ciasteczką*





Zestaw 2. 130 zł / osoba

- Caprese
- Krem z zielonego groszku z groszkiem ptysiowym
- Schab ze śliwką w sosie migdałowym z ziemniakami i zestawem surówek
 - Sernik z malinami

Zimny bufet

- Sałatką z suszonym pomidorem i kurczakiem
 - Pasztet pieczony z dipami

Deska serów

(ser żółty, wędzony, camembert, sery regionalne)

Deska mięs pieczonych + sosy (cumberland i andaluzyjski)

(schab, karczek, pierś z indyka, boczek, szynka wiejska, kabanos, kiełbasa wiejska, salami)

- Śledzie w trzech odsłonach
- Tymbaliki drobiowo wieprzowe
 - Warzywa marynowane
(pieczarki, papryka, ogórek, mini kolby kukurydzy, patisony)
 - Pieczywo
 - Kruche ciasteczka
 - Ciasto



Zestaw 3. 150 zł / osoba

- *Tatar z Łososia*
- *Krem czosnkowy z grzankami*
- *Udko z kurczaka faszerowane z ziemniakami i zestawem surówek*

- *Tiramisu*

Zimny bufet

- *Sałatką gyros*
- *Pasztet pieczony z dipami*
 - *Deską serów*
(*ser żółty, wędzony, camembert, sery regionalne*)
- *Deską mięs pieczonych + sosy (tatarski, chrzanowy)*
(*schab, karczek, pierś z indyka, boczek, szynka wiejska, kabanos, kiełbasa wiejska, salami*)
- *Śledzie w trzech odsłonach*
 - *Caprese*
- *Tymbaliki drobiowo wieprzowe*
 - *Warzywa marynowane*
- (*pieczarki, papryka, ogórek, mini kolby kukurydzy, patisony*)
 - *Smalczyk*
 - *Pieczyno*
 - *Mufinki*
 - *Krucze ciasteczka*





Zestaw 4. 180 zł / osoba

- *Carpaccio z polędwicy wołowej*
- *Krem z kukurydzy z chipsami bekonowymi i serem gorgonzola*
- *Bitka wołowa w sosie pomidorowo selerowym z kłuskami szpinakowymi i zestawem surówek*
- *Beza z kremem mascarpone i musem truskawkowym*

Zimny bufet

- *Sałatką brokułowa*
- *Sałatką z kurczakiem i ryżem*
- *Pasztet pieczony z dipami*
- *Śliwki w boczku*
- *Deska serów*
(ser żółty, wędzony, camembert, sery regionalne)
- *Deska mięs pieczonych + sosy (tatarski, chrzanowy)*
(schab, karczek, pierś z indyka, boczek, szynka wiejska, kabanos, kielbasa wiejska, salami)
- *Pieczarki faszerowane*
- *Faszerowane korpusy z ciasta francuskiego*
- *Caprese*
- *Warzywa marynowane*
(pieczarki, papryka, ogórek, mini kolby kukurydzy, patisony)
- *Smalczyk*
- *Pieczyno*
- *Danie na ciepło: Bigos staropolski z grzybami*
- *Mufinki*
- *Krucze ciasteczka*



*KOLACJA :
CIEPŁY POSIŁEK
+ ZIMNA PŁYTA
40 ZŁ / OSOBA / ZESTAW*



Zestaw 1.

- *Potrąwka z kurczaka z kukurydzą i ananase*
- *Zimny bufet : sałatka jarzynowa , półmisek wędlin, serów, pieczywo, masło, herbata*



Zestaw 2.

- *Gołąbek w sosie pomidorowym*
- *Zimny bufet : sałatka jarzynowa , półmisek wędlin, serów, pieczywo, masło, herbata*



Zestaw 3.

- *Strogonof*
- *Zimna płyta : sałatka jarzynowa, półmisek wędlin, serów, pieczywo, masło, herbata*



Zestaw 4.

- *Krokiet z serem żółtym i pieczarkami + barszcz czerwony*
- *Zimna płyta : sałatka jarzynowa , półmisek wędlin, serów, pieczywo, masło, herbata*



Zestaw 5.

- *Szaszłyk wieprzowy z ryżem i pieczarką panierowaną*
- *Zimna płyta: sałatka jarzynowa , półmisek wędlin, serów, pieczywo, masło , herbata*



ZIMNY BUFET





Zestaw 1.

Jednorazowy 35 zł / osoba

Jednokrotne uzupełnienie 40 zł / osoba

- *Sałatką jarzynowa*
- *Sałatką śledziowa*
 - *Deską serów*

(ser żółty, wędzony, camembert, sery regionalne)

- *Deską mięs pieczonych + sosy*
(schab, karczek, pierś z indyka, boczek, szynka wiejska, kabanos, kiełbasa wiej.

- *Warzywa marynowane*
(pieczarki, papryka, ogórek, mini kółby kukurydzy, patisony)

- *Pieczyno*
- *Smalec*
- *Ogórki małosolne*
- *Krucze ciasteczka*





Zestaw 2.

Jednorazowy 45 zł / osoba

Jednokrotne uzupełnienie 50 zł / osoba

- *Tymbaliki drobiowe*
- *Sałatka jarzynowa*
 - *Sałatka grecką*
- *Pasztet pieczony z dipami*
 - *Deska serów*

(ser żółty, wędzony, camembert, sery regionalne)

- *Deska mięs pieczonych + sosy*

(schab, karczek, pierś z indyka, boczek, szynka wiejska, kabanos, kiełbasa wiejska, sal

- *Warzywa marynowane*

(pieczarki, papryka, ogórek, mini kolby kukurydzy, patisony)

- *Pieczyno*
- *Smalec*
- *Śledzie*
- *Caprese*
- *Ogórki małosolne*
- *Roladka z grillowanej cukinii*
 - *Krucze ciasteczka*
 - *Ciasto domowe*





Zestaw 3.

Jednorazowa 55zł / osoba

Jednokrotne uzupełnienie 60 zł / osoba

- *Salatką jarzynowa*
- *Salatką z tortellini*
- *Śledź po japońsku*
- *Pasztet z dipami*
- *Deską serów*
(ser żółty, wędzony, camembert, sery regionalne)
- *Deską mięs pieczonych + sosy*
(schab, karczek, pierś z indyka, boczek, szynka wiejska, kabanos, kielbasa wiejska, salami)
- *Warzywa marynowane*
(pieczarki, papryka, ogórek, mini kółby kukurydzy, patisony)
- *Pieczyno*
- *Smalec*
- *Tymbalikę drobiowo wieprzowe*
- *Caprese*
- *Ogórki małosolne*
- *Roladką z łososia*
- *Tartinkę z pastami x 3 rodzaje*
- *Jajka faszerowane*
- *Faszerowane korpusy z ciasta francuskiego*
- *Owoce filetowane*
- *Krucze ciasteczką*
- *Ciasto domowe*



*KOLACJE GRILLOWE NA
ŚWIEŻYM POWIETRZU*





Zestaw 1. 80 zł / osoba

- *Kiełbaska tradycyjna*
 - *Kaszanka*
 - *Karczek*
 - *Skrzydełka*
- *Warzywa grillowane*
- *Ziemniaczki z ogniska z masłem czosnkowym*
 - *Warzywa marynowane*
- *Sosy (czosnkowy, ketchup, musztarda)*
 - *Sałatka ziemniaczana*
 - *Mix sałat*
 - *Pieczyno*





Zestaw 2. 90 zł / osoba

- *Kiełbaska tradycyjna i biała kiełbasa*
 - *Kaszanka*
 - *Karczek*
 - *Szaszłyki drobiowe*
 - *Podudzia z kurczaka*
- *Pieczone ziemniaczki z masłem czosnkowym*
 - *Warzywa grillowane*
 - *Smalec góralski*
 - *Sałatka z pekińskiej kapusty*
 - *Sałatka ziemniaczana*
 - *Warzywa marynowane*
- *Sosy (ketchup, musztarda, czosnkowy, andaluzyjski)*
 - *Pieczyno*





Zestaw 3. 120 zł / osoba

- *Kiełbaską tradycyjną i białą kiełbasa*
 - *Kaszanka*
 - *Karczek*
- *Pikantne skrzydełka z kurczaka*
- *Pieczone ziemniaczki z masłem czosnkowym*
 - *Warzywa grillowane*
 - *Filet z kurczaka grillowany*
 - *Stek ze schabu*
 - *Boczek grillowany*
 - *Bigos*
 - *Smalec*
 - *Salata lodowa z vinegret*
 - *Salatka ziemniaczana*
 - *Warzywa marynowane*
- *Sosy (ketchup, musztarda, czosnkowy, andaluzyjski)*
 - *Pieczyno*





Zestaw 4. 130 zł / osoba

- *Kiełbaska tradycyjna i kiełbasa biała*
 - *Psstrąg*
 - *Karczek*
 - *Pierś z kurczaka*
 - *Kaszanka*
 - *Stek ze schabu*
 - *Żeberka*
- *Golonko pieczone w piwie*
- *Żurek z białą kiełbasą*
 - *Smalec*
- *Sałatka ziemniaczana*
 - *Sałatka grecka*
- *Warzywa marynowane*
- *Pieczone ziemniaki z masłem czosnkowym*
 - *Oscypek z grilla z żurawiną*
 - *Warzywa z grilla*
- *Sosy grillowe (Ketchup, musztarda, andaluzyjski, BBQ)*
 - *Pieczyno*



PRZERWY KAWOWE





*PRZERWA KAWOWA
UZUPEŁNIANA NA BIEŻĄCO*

45zł /osoba

- Kawa*
- Herbata*
- Woda*
- Soki*
- Ciasteczka*
- Słone przekąski*

PRZERWA KAWOWA CLASSIC
Jednorazowa 17zł / osoba

- *Kawa Darboven*
- *Herbata Dilmah - wybór smaków*
- *Woda mineralna niegazowana*

PRZERWA KAWOWA CLASSIC
PLUS
Jednorazowa 30 zł / osoba

- *Kawa Darboven*
- *Herbata Dilmah - wybór smaków*
- *Soki owocowe*
- *Woda mineralna niegazowana*
- *Ciasteczka*
- *Słone przekąski*



PRZERWA KAWOWA VIP
Jednorazowa 40 zł / osoba

PRZERWA KAWOWA DESEROWA
Jednorazowe 35 zł / osoba

- *Kawa Darboven*
- *Herbata Dilmah - wybór smaków*
- *Woda niegazowana*
- *Soki owocowe*
- *Ciasto domowe*
- *Ciasteczka*
- *Słone przekąski*

- *Kawa Darboven*
- *Herbata Dilmah - wybór smaków*
- *Woda mineralna niegazowana i gazowana*
- *Soki owocowe*
- *Owoce*
- *Kanapeczki*
- *Ciasteczka*
- *Słone przekąski*
- *Koreczki 3 rodzaje*

SERWIS KAWOWY OLIVIA

Jednorazowy 75 zł / osoba



- *Kawa Darboven*
- *Herbata Dilmah - wybór smaków*
- *Woda mineralna niegazowana i gazowana*
 - *Soki*
 - *Krucze ciasteczką*
 - *Croissanty*
 - *Owoce filetowane*
 - *Mufinki na słodko*
 - *Mini pączki*
 - *Kanapeczki*
 - *Koreczki*
- *Faszerowane korpusy z ciasta francuskiego*
 - *Jajką faszerowane*
 - *Śliwkę w boczku*
 - *Ciasto 2 rodzaje*
 - *Słone przekąski*

A close-up photograph of several people's hands holding various colorful drinks at a bar. The drinks include a pink cocktail with ice and mint, a yellow drink with a lemon slice, and a red drink with a black straw. The background is blurred, showing other patrons and bar elements.

OPEN BAR SOFT



OLIVIA

HOTEL MEDICAL SPA



Do 5 godzin imprezy 40 zł / osoba

Do 8 godzin imprezy 50 zł / osoba

- *Kawa Darboven*
- *Herbata Dilmah wybór smaków*
 - *Soki owocowe 100 %*
- *Napoje gazowane (pepsi, 7up, mirinda)*
 - *Woda mineralna niegazowana*



*OPEN
BAR ALKOHOLOWY*

BE



OLIVIA

HOTEL MEDICAL SPA



Open Bar Brązowy

Do 5 godzin imprezy : 75 zł / osoba

- Wódka Wyborowa*
- Piwo beczkowe Żywiec*
- Wino białe i czerwone Santa Carolina*

A close-up photograph of a bartender's hands garnishing a beer. The bartender is wearing a white shirt with a black cuff. The beer is served in a tulip-shaped glass on a black bar mat with yellow borders and the word "BEIRA" in large yellow letters. The background is blurred, showing a bar setting with yellow accents.

Open Bar Srebrny

Do 5 godzin imprezy : 90 zł / osoba

- Wódka Wyborowa*
- Piwo beczkowe Żywiec*
- Wino białe i czerwone Santa Carolina*
- Wódka gatunkowa*
(Wódka Żubrówka biała lub Krupnik miodowy)



Open Bar Złoty

Do 5 godzin : 170 zł / osoba

- *Piwo beczkowe Żywiec*
- *Wino białe i czerwone Santa Carolina*
- *Martini Bianco, Rosso*
- *Wódka Wyborowa*
- *Soplica Wiśniowa*
- *Whisky Ballantines*
- *Gin Seagrams*
- *Tequila Sierra*

Open Bar Platynowy

Do 5 godzin : 240 zł / osoba

- *Piwo beczkowe Żywiec*
- *Wino białe i czerwone*
- *Wódka Finlandia*
- *Soplica Wiśniowa*
- *Whisky Ballantines*
- *Gin Seagrams*
- *Rum Bacardi*
- *Tequila Sierra*
- *Jack Daniels*
- *Nopoje Soft*

*CENNIK ALKOHOLI
DLA GRUP
(wg. zużycia)*



- *Wino Santa Carolina białe podawane w karafkach : 42 zł / 0,75 l ;
9 zł/kieliszek 150 ml*
- *Wino Santa Carolina czerwone podawane w karafkach : 42 zł / 0,75 l ;
9 zł/kieliszek 150 ml*
- *Piwo lane Żywiec 0,5 l : 8 zł ; 0,3 l : 6 zł*
- *Wódka Finlandia 0,5 l : 60 zł ; 0,7 l : 80 zł*
- *Wódka Wyborowa 0,5 l : 50 zł ; 0,7 l : 70 zł*
- *Wódka Absolut 0,7 l : 90 zł*
- *Wódka Sobieski 0,5 l : 45 zł*
- *Wiśniówka 0,5 l : 45 zł*
- *Whisky Ballentine's 0,7l : 149 zł*
- *Johnie Walker Red 0,7l : 139 zł*
- *Johnie Walker Black 0,7l : 249 zł*
- *Sok 100% podawany w dzbankach : 14zł / 1 l*
- *Pepsi /7up/ Mirinda w butelkach 0,85l : 13 zł ; 0,2 l : 8 zł*
- *Kawa : 7 zł*
- *Herbata: 5 zł*