

## ***Dzień Kobiet 8 marca 2010r. Woman's Day 8 March 2010***



Szanowni Państwo zapraszamy do rezerwacji stolików i skorzystania z naszego menu w ten szczególny dzień dla Waszych kobiet w gronie najbliższych i w pracy. Zapewne sprawicie im wielką przyjemność zapraszając w progi Restauracji hotelu Park przy doskonałym menu i przytulnej atmosferze.

Dear Guests, we invite you to reserve tables and taste dishes from our menu on this day, so special for women closest to your hearts, as well as for your colleagues. Certainly, it will be a great pleasure for them to be invited to the Restaurant at the Park Hotel with its excellent menu and intimate atmosphere.

***Serdecznie zapraszamy!  
Visit us !***

**Propozycja menu od min. 10 osób cena: 80 zł/osobę  
Sample menu for at least 10 people price: 80 PLN/person**

### ***Przystawka zimna lub ciepła (do wyboru):***

Łosoś marynowany w soku z cytryny  
Caprese – sałatka z mozzarelli i pomidorów z domową oliwą bazyliową  
Picatta z indyka nadziewana musem z dodatkiem moreli i orzechów laskowych podana z dresingiem truflowym  
Smażony ser haluomi podany na sałatce z pomidorów koktajlowych i rukoli doprawiony świeżą bazylią i oliwą extra virgin  
Camembert smażony w złocistej panierce w akompaniamencie czatneja z gruszek  
Łosoś zapiekany w cieście francuskim podany z sosem koperkowo-jogurtowym

### ***Danie główne (do wyboru):***

Sałatka cesarska  
Sałatka w kapeluszu – bukiet mieszanych sałat z grillowanym łososiem i dresingiem francuskim w cieście filo  
Pierś kurczaka nadziewana musem pesto podana na maślanym tagiatelle

### ***Deser (do wyboru):***

Sernik z sosem malinowym  
Lody owocowe z bitą śmietaną  
Tiramisu

### ***Napoje:***

Kawa  
Herbata  
Sok  
Woda mineralna niegazowana

### ***Cold or hot starter (to select from):***

Marinated salmon in lemon juice  
Caprese – a mozzarella and basil salad with a homemade basil olive  
Turkey picatta stuffed with mousse with apricot and hazelnut served with truffle dressing  
Fried haloumi cheese served on cherry tomato and rocket salad seasoned with fresh basil and extra virgin olive oil  
Camembert cheese fried in amber coating accompanied by pear chutney  
Roast salmon in puff pastry served with dill and yoghurt sauce

### ***Main course (to select from):***

Caesar salad  
Salad in a hat – a set of mixed salads with grilled salmon and French dressing in phyllo pastry  
Chicken breast stuffed with pesto mousse served on butter tagiatelle

### ***Dessert (to select from):***

Cheese cake with raspberry sauce  
Fruit flavoured ice-creams with whipped cream  
Tiramisu

### ***Drinks:***

Coffee  
Tea  
Juice  
Still mineral water

