

Hotel Liptakówka***

Oferta Usług gastronomicznych dla grup zorganizowanych
2017/2018

www.liptakowka.com



Bogaty bufet śniadaniowy w cenie noclegu (dodatkowe śniadanie 23,15zł/os.)

- na gorąco: jajecznica, jajka sadzone, parówki, kielbaski z cebulką, frankurterki,
- dwa rodzaje sałatek np.: jarzynowa, amerykańska, tortellini,
- różne rodzaje wędlin w tym swojskie wyroby typu boczek pieczony, karczek, schab ze śliwką
- swojskie kielbasy
- różne rodzaje serów, w tym sery regionalne oraz pleśniowe
- Galaretki mięsno – warzywne, rybno – warzywne
- Pasztety domowe
- Jaja na zimno w majonezie, pasty jajeczne

Bufet śniadaniowy c.d.

- Ciasta własnego wypieku, ciasteczka kruche
- Patery świeżych owoców
- Pieczywo jasne/ciemne, bułki różnego rodzaju
- Jogurty
- Kawa różne rodzaje, herbata różne smaki, soki owocowe, woda mineralna gaz/niegaz, cytryna, sosy, ketchup, musztarda, majonez, sos chrzanowy



Menu obiadowe Wersja I

- **Zupy do wyboru:**

- Żurek domowy z ziemniaczkami, kielbaską, jajkiem
- Rosół tradycyjny z makaronem
- Barszcz zabieleny z jajkiem, ziemniakami
- Zupa pomidorowa z makaronem
- Zupa pieczarkowa z łazankami
- Zupa jarzynowa z ziemniakami
- Krupnik z kaszą jęczmienną
- Kwaśnica na wędzonce
- Grochówka z boczkiem

- **Desery do wyboru:** rolada bananowa, galaretka owocowa z bitą śmietaną, sałatka owocowa z polewą, ciasto „Przekładaniec”, „Murzynek”, Budyń z wiśnią, Lody z owocami i bitą śmietaną

- Do każdego zestawu serwowany jest napój owocowy/kompot

- **Dania główne do wyboru:**

- Kotlet schabowy, ziemniaki, kapusta zasmażana
- Wołowy stek z antrykotu podany z sosami i salata, ziemniaki opiekane
- Filet z kurczaka panierowany, frytki, surówka z marchwi
- Karczek pieczony z cebulką, frytki, buraczki
- Kotlet de Volaille, ziemniaki, zestaw surówek
- Filet z mintaja, ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty
- Pieczeń wieprzowa w sosie własnym, ziemniaki, surówka z kiszzonej kapusty
- Lasagne w sosie pomidorowym z parmezanem
- Pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami, ziemniaki opiekane, mix salat z sosami
- Grillowana pierś z kurczaka podana na kremowym szpinaku, ryż, bukiet warzyw gotowanych
- Żeberka wieprzowe duszone w sosie kminkowo-pieprzowym, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana
- Gulasz, kasza jęczmienna lub gryczana ze skwarkami, ogórek kiszony
- **Cena 37,04/zestaw**

Menu obiadowe Wersja II

- **Zupy do wyboru:**

- Zupa gulaszowa z ziemniakami
- Barszczyk czerwony z pasztecikiem
- Krem pieczarkowy z grzankami
- Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym
- Grzybowa z lazankami
- Żurek z ziemniakami, jajkiem, kielbasą
- Kwaśnica na wędzonce
- Krem z borowików
- Rosół tradycyjny z makaronem

- **Dania główne do wyboru**

- Schab z boczkiem zapiekany oscypkiem, ziemniaki opiekane, surówka z ogórka kiszzonego
- Grillowany stek z łososia z masłem czosnkowym, ryż, mix salat z winegret
- Polędwiczka wieprzowa w sosie rozmarynowym, ziemniaki gotowane, chrupiąca salata z sosami
- Kotlet wieprzowy faszerowany pieczarkami, ziemniaki, surówka „Mix”
- Szaszлык drobiowy, ryż, surówka z kapusty pekińskiej
- Sztufada wołowa w sosie własnym, ziemniaki definy, salátka z ogórka kiszzonego
- Pierś z kaczki w sosie truskawkowym oraz

grillowanym jabłkiem, kluski śląskie

- **Desery do wyboru:** rolada bananowa, galaretka owocowa z bitą śmietaną, salátka owocowa z polewą, ciasto „Przekładaniec”, „Murzynek”, Budyń z wiśnią, Lody z owocami i bitą śmietaną

- Do każdego zestawu serwowany jest napój owocowy/kompot

- **Cena 41,67/zestaw**

- **Dodatkowe napoje** kawa/herbata/woda gaz/niegaz, sok owocowy, napój gazowany 4,07zł

Kolacja grillowa w Karczmie u Góroli (w Hotelu)

Wersja I <ul style="list-style-type: none"> • Moskol 	Wersja II <ul style="list-style-type: none"> • Żurek z kiełbaską jajkiem lub Bigos • Karkówka z grilla • Żebro w sosie kminkowo pieprzowym 	Wersja III <ul style="list-style-type: none"> • Żurek z kiełbaską jajkiem lub Bigos • Karkówka z grilla • Żebro w sosie kminkowo pieprzowym • Sery: korboce, oscypek • Moskole • Śledzie w oleju/śmietanie • Pasztesy domowe 	Wersja III c.d.: <ul style="list-style-type: none"> • Ciasto domowe z kruszonką • Golonka peklowana na kapuście zasmażanej lub Gicz jagnięca • Sałatka pieczarkowa lub Grecka
<ul style="list-style-type: none"> • Kielbaska z grilla • Kaszanka swojska • Ziemniaki pieczone w folii z masłem czosnkowym • Smalec swojski • Ogórki kiszone swojskie • Pajda chleba wiejskiego ze smalcem • Kapusta zasmażana • Musztarda/ketchup/chrzan • Kawa/herbata/woda/soki 	<ul style="list-style-type: none"> • Kielbaska z grilla • Kaszanka swojska • Ziemniaki pieczone w folii z masłem czosnkowym • Smalec swojski • Ogórki kiszone swojskie • Pajda chleba wiejskiego ze smalcem • Kapusta zasmażana • Musztarda/ketchup/chrzan • Kawa/herbata/woda/soki 	<ul style="list-style-type: none"> • Kielbaska z grilla • Kaszanka swojska • Ziemniaki pieczone w folii z masłem czosnkowym • Smalec swojski • Ogórki kiszone swojskie • Pajda chleba wiejskiego ze smalcem • Kapusta zasmażana • Musztarda/ketchup/chrzan • Kawa/herbata/woda/soki 	<p>Wersja I 50,93zł/osobę</p> <p>Wersja II 69,44zł/osobę</p> <p>Wersja III 83,33zł/osobę</p>

Wieczorki góralskie w Karczmie Hotelu u Góroli

• Wersja I

- **Przystawka:** Oscypek z żurawiną
- **Zupa:** Kwaśnica z żeberkiem
- **Danie główne:** Pieczona szynka wieprzowa pieczona w całości serwowana na Sali przez Kucharza podana z ziemniakiem pieczonym w maselku czosnkowym podana z zestawem sosów
- **Deser:** Ciasto drożdżowe z kruszonką
- **Na ciepło bufet:** Kielbaska grillowana, kaszanka domowa, żeberka wieprzowe, szaszłyk drobiowy, ziemniaki opiekane
- **Na zimno bufet uzupełniany:** oscypki, moskole, pajda chleba wiejskiego ze smalcem, kielbaska wiejska, ogórki własnej roboty
- **Napoje:** Soki owocowe, Wda mineralna gaz/niegaz, kawa/herbata
- **Cena 78,70zł/os.**

• Wersja II Przystawka: Góralski Caprese (bundz z pomidorem i oliwą)

- **Zupa:** Żurek gazdowski podany w chlebkcu
- **Danie główne:** Płonący udziec wieprzowy, ziemniak z serkiem czosnkowym, sos chrzanowy, żurawina
- **Deser:** Ciasto drożdżowe z kruszonką
- **Na ciepło bufet:** Kielbaska grillowana, kaszanka domowa, żeberka wieprzowe, szaszłyk drobiowy, ziemniaki opiekane
- **Na zimno bufet uzupełniany:** oscypki, moskole, pajda chleba wiejskiego ze smalcem, kielbaska wiejska, ogórki własnej roboty, pasztet domowy, boczek Receptury Szefa Kuchni
- **Napoje:** Soki owocowe, Wda mineralna gaz/niegaz, kawa/herbata
- **Cena 83,33 zł/netto**

Uroczysta kolacja w Sali Bankietowej

-
- **Przystawki do wyboru:**
 - Różyczka z lososia na rosti z dipem czosnkowym
 - Pstrąg wędzony z sosem koperkowo- chrzanowym
 - Oscypek z grilla z żurawiną
 - Śledź w aromacie rozmarynu na carpaccio z jabłka
 - Caprese z pieczonym burakiem w towarzystwie grzanki
 - Kurki w śmietanie
 - **Zupy do wyboru:**
 - Dwukolorowy krem z porów
 - Rosół Królewski
 - Krem borowikowy z groszkiem ptysiovym
 - Zupa krem z pomidorów z grzanką
 - **Danie główne do wyboru:**
 - Roladka wieprzowa w sosie serowym z kluskami śląskimi
 - Połędwica wołowa po królewsku podana na gruszcze w sosie winno-wiśniowym ziemniaki define
 - Grillowany stek z lososia podany z masłem ziołowym, ziemniaki define
 - Kurczak nadziewany serem feta na słodkim szpinaku, puree ziemniaczano - brokułowe
 - **Deser:** Lody z ciepłymi malinami
 - **Zimny bufet:**
 - Półmiski wędlin
 - Półmiski serów
 - Sałatki dwa rodzaje
 - Mięsa w galarecie
 - Woda, soki
 - **Cena 83,33zł/os.**

Zimne płyty bufetowe

- **Wersja I**

- Półmiski wędlin
- Półmiski serów
- Dwa rodzaje salatek
- Woda/ Soki owocowe
- **Cena 20,37zł**

- **Wersja II**

- Półmiski wędlin
- Półmiski serów
- Dwa rodzaje salatek
- Mięsa w galarecie
- Deska chleba ze smalcem
- Ogórki kiszzone
- Śledź z cebulką w śmietanie
- Woda/soki/kawa/herbata

- **Cena 32,41zł**

- **Wersja III**

- Półmiski wędlin
- Półmiski serów
- Dwa rodzaje salatek

- Mięsa w galarecie
- Deska chleba ze smalcem
- Ogórki kiszzone
- Śledź z cebulką w śmietanie
- Oscypki
- Moskole z masłem czosnkowym
- Paszтет domowy
- Bundz z pomidorem
- Ciasto domowe
- Woda/soki/kawa/herbata
- **Cena 46,30zł**

Serwis kawowy



- **Wariant I/Cena 5,69zł**

- Kawa
- Herbata
- Dodatki (cytryna,mleko,cukier)

- **Wariant II/Cena 9,76zł**

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna
- Dodatki (cytryna,mleko,cukier)

- **Wariant III/13,01zł**

- Kawa, Herbata
- Woda mineralna
- Soki owocowe
- Dodatki (cytryna,mleko,cukier)
- Ciasto domowe/ ciasteczka kruche

- **Wariant IV uzupełniany 22,76zł**

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna

- Soki owocowe
- Dodatki (cytryna, mleko, cukier)
- Ciasto domowe/ ciasteczka kruche

- **Suchy prowiant na drogę/Cena 18,52zł**

- Dwie bułki na drogę: z serem i wędliną
- Woda mineralna 0,5l
- Batonik typu Grzesiek
- Owoc

Piwo Lane/ Alkohole

- Tyskie Keg 30L 308,94zł
- Tyskie Keg 50L 471,54zł
- Holba Piwo Czeskie Keg 30L 365,85zł
- Wódki 0,5L Sobieski, Smirnoff, Bols,
- Wyborowa 36,58zł

Wigilia firmowa w Hotelu Liptakówka*** Wersja I

- **Przystawka** Łosoś wędzony w sosie koperkowym lub Pstrąg wędzony z sosem koperkowym lub Oscypek smażony z żurawiną
- **Zupy do wyboru** Barszcz z uszkami, Kwaśnica postna lub Żurek Gazdowski
- **Dania główne:**
- Karp smażony, ziemniaki opiekane, zestaw surówek
- Kapusta z grochem
- Karp w galarecie
- Pierogi z kapustą i grzybami lub Pierogi z bryndzą
- Kluski domowe z makiem
- Śledź w oleju i śmietanie
- **Trzy rodzaje ciast:** serowo-makowe, Kołoc, szarlotka
- **Napoje:** kawa. Herbata, soki owocowe, woda mineralna
- Lampka wina do kolacji, kompot z suszu
- **Cena 92,59zł**



Wigilia Wersja II

- **Zupy do wyboru** Krem z borowików, Barszcz czerwony z uszkami
- **Dania główne:**
- Karp smażony, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana
- Gołąbki z grzybami
- Kluski z makiem
- Pierogi z kapustą i grzybami lub Pierogi z bryndzą
- **Zimny bufet:**
- Pstrąg w galarecie, Śledź w oleju i śmietanie
- Dwa rodzaje sałatek, półmiski wędlin i serów
- **Dwa rodzaje ciast:** serowo-makowe, Kołoc, szarlotka
- **Napoje:** kawa. Herbata, soki owocowe, woda mineralna
- Kompot z suszu
- **Cena 74,07zł**



Wigilia Wersja III

- **Zupy do wyboru** Krem z borowików, Barszcz czerwony z uszkami
- **Dania główne:**
- Karp smażony, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana
- Kluski z makiem
- Pierogi z kapustą i grzybami lub Pierogi z bryndzą
- **Zimny bufet:**
- Śledź w oleju i śmietanie
- Salatka jarzynowa, półmiski wędlin i serów
- Ciasto serowo-makowe
- **Napoje:** Kawa, Herbata, soki owocowe, woda mineralna
- Kompot z suszu
- **Cena 60,19zł**



Menu bufetowe Wersja I do wyboru

-
- **Menu główne (zupy, mięsa 2h) + zimny bufet uzupełniany**
 - **Wariant I**
 - **Zupy:**
 - Kapuśniak z ziemniaczkami, Krem pomidorowo-paprykowy z ptysiami
 - **Mięsa:**
 - Łosoś duszony w porach
 - Żebro w sosie kminkowo-pieprzowym
 - Pieczony udziec z kurczaka
 - Warzywa grillowane
 - **Zimny bufet bez limitów:**
 - Pieczone mięsa i pasztety
 - Góralski Caprese bundz
 - Moskole z masłem czosnkowym
 - Galantyna drobiowa
 - Tatar śledziowy na jabłku
 - Sery regionalne i pleśniowe
 - Ciasta domowe/ciasteczka kruche
 - Kawa, herbata, woda, soki owocowe (dodatki: mleko, cytryna, cukier)
 - **Dodatki do wyboru (dwa):**
 - Frytki, ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, kasza ze skwarkami, ryż gotowany, kluski śląskie, talarki ziemniaczane, puree ziemniaczane
 - **Cena 69,44zł**

Kontakt

- Hotel Liptakówka***

- ul.Środkowa 169a

- 34-405 Białka Tatrzańska

- woj.małopolskie

- Tel.:+48 18 26 535 70

- grupyliptakowka@gmail.com

www.liptakowka.com

Atrakcyjne zniżki do Term Bania oraz na stoki Kotelnicy Białczańskiej