



## *Oferta okolicznościowa 2025*

Z radością zapraszamy do Radisson Blu Hotel&Residences w Zakopanem, gdzie każdy wyjątkowy moment staje się niezapomnianą chwilą.

Nasza oferta okolicznościowa to połączenie elegancji, tradycji i wyjątkowych smaków, idealna na komunię, chrzciny oraz inne uroczystości. Świętuj w najpiękniejszym miejscu Zakopanego, gdzie Twoi goście poczują się wyjątkowo, a Ty nie będziesz musiał martwić się o najmniejsze detale.

**Radisson** BLU





# Menu

## Przystawki

Łosoś wędzony | ogórek zielony | awokado | kapary

Tatar wołowy | oliwa truflowa | parmezan |  
borowik marynowany

Wędzona pierś z kaczki | chutney wiśniowy |  
sałatka z mikro ziół

## Zupy

Krem z białych warzyw z oliwą truflową i smażonym chorizo.

Bulion z pieczonej gęsi z makaronem i warzywami.

Krem z pieczonych pomidorów z kluseczkami i świeżą bazylią.





## *Dania główne*

Filet z sandacza | risotto maślane | zielone warzywa | sos cytrynowy

Polędwiczka wieprzowa | młode ziemniaki  
z koperkiem | mini cukinia z masłem i tymiankiem | sos grzybowy

Pierś z kurczaka supreme | gratin ziemniaczana | marchewki  
glazurowane | sos z czarnej porzeczki

## *Dania główne dla dzieci*

Kotleciki z kurczaka z frytkami, surówką z marchewki  
z jabłkiem i pomarańczą.

Paluszki rybne z puree ziemniaczanym i surówką Colesław.

Naleśniki z serem, bitą śmietaną i owocami.

## *Tort komunijny*

Różne smaki i dekoracje. Możliwość zamiany  
na deser mono porcję.





### **Opcja 3-daniowa:**

**Jedna przystawka lub zupa, jedno danie główne, tort.**

**Cena: 145 zł netto/osoba.**

**W cenie: kawa, herbata, woda w karafkach.**

### **Opcja 4-daniowa:**

**Jedna przystawka, zupa, danie główne, tort.**

**Cena: 175 zł netto/osoba.**

**W cenie: kawa, herbata, woda w karafkach.**

### **Oferta dla dzieci:**

**Dzieci do 4 lat – gratis.**

**Dzieci w wieku 4–12 lat – 70% ceny.**

**\*Dodatkowe danie serwowane: żurek staropolski lub gulasz z kluseczkami.**

**Cena: 35 zł netto za osobę**





## *Bufet*

Sery regionalne i sery dojrzewające.

Deska mięs pieczonych i włoskich wędlin.

Śledź z sosem tatarskim z pieczonymi ziemniakami  
i czerwoną cebulą.

Rostbef pieczony na różowo z musem ziołowym.

Sałatka nicejska z jajkiem, tuńczykiem,  
papryką i ogórkiem.

Sałatka a'la grecka z serem typu feta i warzywami ogrodowymi.

Mix sałat + cztery rodzaje warzyw + dwa dresingi

Antipasti (cukinia, cebulki, oliwki, suszone pomidory,  
mini mozzarella).

Trzy rodzaje ciasta i 1 deser porcjowy.

\*Bufet 3-godzinny cena 75 zł netto od osoby