

## Oferta dla grup w restauracji Pałacu Łomnica na rok 2012

Nasza przytulna restauracja w Pałacu Łomnica posiada dwie stylowo wyposażone sale z 45 miejscami.

Na tarasach parkowych oferujemy Państwu 50 – 70 miejsc.

Dla uroczystości lub większych grup oferujemy Państwu naszą Salę Barokową  
lub nasz Salon Różowy na pierwszym piętrze.

Oba pomieszczenia połączone są szerokimi drzwiami dwuskrzydłowymi.

Daje to możliwość organizacji uroczystości w zabytkowym klimacie dla grup do 65 osób.

### Kawa i Ciasto

z pięknym, dużym kawałkiem ciasta makowego lub owocowego z blachy  
(do wyboru) oraz kawa i herbata bez ograniczeń

Cena: 19 zł./os.

### Menu I

- Żurek

- Pieczeń wieprzowa z kapustą kiszoną lub czerwoną  
(wg zamówienia grupowego) i śląskimi kluskami

- Mus owocowy z truskawek i owoców leśnych z gałką lodów waniliowych

Cena: 53 zł./os.

### Menu II

- Delikatna zupa jarzynowa

- Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i serem feta  
z lekkim sosem jogurtowo – pomarańczowym, ryż i bukiet sałat

- Deser lodowy a la saison

Cena: 52 zł./os.

### Menu III

- Rosół z warzywami i pianką z jajka

- Klopsy królewskie z mięsa mielonego z sosem śmietanowym słodko – kwaśnym  
z jajkiem i kaparami, ryż i sałatka

- Domowy strudel jabłkowy z sosem waniliowym

Cena: 51 zł./os.

### Menu IV

- Delikatna zupa jarzynowa

- Pieczeń wieprzowa z szynki w sosie piwnym,  
kapusta kiszona i kluski śląskie

- Domowy strudel serowy

Cena: 55 zł./os.



PAŁAC ŁOMNICA \* SCHLOSS LOMNITZ  
[www.palac-lomnica.pl](http://www.palac-lomnica.pl)

## Oferta dla grup w restauracji Pałacu Łomnica na rok 2012

### Menu V

- Zupa sezonowa
  - Panierowany sznycel z sosem pieczarkowym, ziemniaki i marchewka
  - Lody jogurtowe z sosem cynamonowym i świeżymi owocami
- Cena: 56 zł./os.

### Menu VI

- Pierogi ze szpinakiem i serem, posypane płatkami migdałowymi
  - Pierś z kurczaka z sosem jogurtowo – cytrynowym, marchewka i ryż
  - Mus owocowy z truskawek i owoców leśnych z sosem waniliowym
- Cena: 57 zł./os.

### Menu VII

- Rosół z dzika z klopsikami z mięsa mielonego
  - Medalion z polędwicy wieprzowej duszony z sosem winno – śmietanowym, marchewka i ryż
  - Krem waniliowo – jogurtowy z owocami leśnymi w alkoholu
- Cena: 65 zł./os.

### Menu VIII

- Zupa grzybowa z makaronem
  - Pieczeń z dzika z delikatnym sosem z czerwonego wina, zasmażane kopytka z makiem oraz gruszka z żelem porzeczkowym
  - Karmelizowane plasterki jabłka na sosie śmietanowym z ziołem angielskim podane z gałką lodów waniliowych (w zimie) lub lody jogurtowe z sosem cynamonowym i świeżymi owocami (latem)
- Cena: 69 zł./os.

### Menu IX

- Kapuśniak (w zimie) lub zupa jarzynowa (latem)
  - Gulasz z dzika z czerwoną kapustą, zasmażane kopytka z makiem
  - Krem waniliowy z owoców leśnych w alkoholu
- Cena: 65 zł./os.

### Menu X

- Zupa serowa z delikatnymi warzywami
  - Gulasz z dzika z czerwoną kapustą, zasmażane kopytka z makiem
  - Domowy strudel jabłkowy z gałką lodów waniliowych
- Cena: 69 zł./os.

