



Pałac Łomnica

Restauracja

Oferta gastronomiczna dla grup

Serdecznie zapraszamy grupy turystyczne w nasze progi na obiady, kolacje lub popołudniową kawę i ciasto. Zapewniamy Państwu pyszne jedzenie, profesjonalną obsługę i wspaniałą atmosferę w historycznych salach z niepowtarzalnym klimatem.

Jeżeli szukają Państwo romantycznej atmosfery wiejskiej śląskiej posiadłości – zapraszamy Państwa do dwóch sal naszej restauracji na parterze z bezpośrednim wyjściem na taras.

Miłośników arystokratycznego savoir - vivre zapraszamy do naszych dwóch eleganckich, reprezentacyjnych salonów na pierwszym piętrze, które zachwycają późnobarokowymi freskami i gustownie wybieranymi meblami i detalami, pochodzącymi ze zbiorów śląskiej szlacheckiej rodziny von Küster. Naszym celem jest Państwa zadowolenie – dbamy o dobrą relację jakości i ceny, a największą nagrodą dla nas będzie ponowne Państwa powitanie w Łomnicy.



Restauracja Mały Pałac Łomnica



Słoneczna sala restauracyjna ozdobiona historycznym piecem kaflowym oraz sąsiadują sala z przytulnym sklepieniem pomieści grupy do 45 osób.



Salon Różowy



Salon Różowy



Sala Niebieska



Sala Niebieska

W obydwu barokowych salach na pierwszym piętrze możemy pomieścić do 70 osób.

Propozycje menu:

Zestaw kawa i ciasto

*Duża porcja ciasta makowego kruszonką lub owocowego prosto z blachy, kawa lub herbata
bez ograniczeń
18 zł/os*

I

*Żurek z jajkiem i białą kielbasą
Soczysta pieczeń wieprzowa z zasmażaną czerwoną lub kiszoną kapustą i łomnickimi
kluskami śląskimi
Mus owocowy z gałką lodów waniliowych
48 zł/os*

II

*Delikatna zupa jarzynowa
Pierś z kurczaka w sosie pieczarkowo – śmietanowym z ryżem i marchewką
Mieszane lody z owocami i bitą śmietaną
48 zł/os*

III

*Rosół z kury z warzywami i delikatną pianką jajeczną
Klopsy królewskie z słodko – kwaśnym sosem z kaparami i jajkiem, ryżem i zieloną sałatą
Strudel jabłkowy z sosem waniliowym
48 zł/os*

IV

*Delikatna zupa jarzynowa
Pieczeń z szynki wieprzowej w sosie piwnym z kiszoną kapustą i śląskimi kluskami
Strudel serowy z rodzynkami podany z sosem toffi
52 zł/os*

V

*Polski chłodnik jogurtowo – ogórkowy z czosnkiem
Sznycel panierowany z sosem pieczarkowym, ziemniakami i marchewką
Lody jogurtowe z sosem cynamonowym i świeżymi owocami
52 zł/os*

VI

*Lekkie pierogi z białym serem i szpinakiem posypane migdałami i parmezanem
Filet z piersi z kurczaka z sosem jogurtowo – cytrynowym, marchewką i ryżem
Mus owocowy z gałką lodów waniliowych
54 zł/os*

VII

Rosół z kury z warzywami i delikatna pianką jajeczną
Medalion z polędwicy wieprzowe w sosie winno – śmietanowym z marchewką i ryżem
Krem waniliowo – jogurtowy z marynowanymi owocami leśnymi (latem) lub
Lody waniliowe z plasterkami karmelizowanego jabłka z sosem śmietankowym z zieleciem angielskim i aronią
60 zł/os

VIII

Zupa z leśnych grzybów z makaronem
Pieczeń z dzika z delikatnym sosem z czerwonego wina, gruszką z żelem porzeczkowym, kopytkami z makiem
Lody jogurtowe z sosem cynamonowym i świeżymi owocami (latem) lub
Lody waniliowe z plasterkami karmelizowanego jabłka z sosem śmietankowym z zieleciem angielskim i aronią (zimą)
64 zł/os

IX

Kapuśniak (zimą) lub
Delikatna zupa jarzynowa (latem)
Gulasz z dzika z czerwoną kapustą i smażonymi kopytkami z makiem
Krem waniliowy z marynowanymi leśnymi owocami
60 zł/os

X

Zupa serowa z warzywami
Gulasz z dzika z czerwoną kapustą i śląskimi kluskami
Domowy strudel jabłkowy z gałką lodów waniliowych
63 zł/os

Prosimy o wcześniejszą rezerwację.
dla grup do 20 osób – 1 osoba gratis.
dla grup powyżej 20 osób – 2 osoby gratis

Kontakt: Pałac Łomnica, ul. Karpnicka 3, Łomnica, 58-508 Jelenia Góra

*Tel. *48 75 7130460; fax: *48 75 7130655*

Email. hotel@palac-lomnica.pl

www.palac-lomnica.pl