



Lobby Bar 
live cooking



POLSKA
ORGANIZACJA
TURYSTYCZNA



Przyjęcie okolicznościowe w Hotelach Diament

Hotele Diament to nie tylko komfortowy wypoczynek, ale także doskonała kuchnia i eleganckie przestrzenie restauracyjne. To także zespół składający się z profesjonalistów. Z przyjemnością pomożemy Państwu w organizacji rodzinnych uroczystości i jubileuszów. Kompleksowo zajmiemy się także przygotowaniem najdrobniejszych detali.

Zapraszam do kontaktu,

Ł. Bojarski

Łukasz Bojarski
F&B MANAGER

tel. +48 667 888 894
lbojarski@hotelediament.pl



MENU OKOLICZNOŚCIOWE - TWÓJ POZIOM

PRZYSTAWKA: /80g/porcja/

„Śląski galert” z zimnych nóżek wieprzowych i warzyw

Pajda Chleba Drwala, smalec, ogórek kiszony

Włoska bruschetta, krem balsamiczny

Plastry rostbefu, rukola

Płatki kurczaka, selekcja sałat, vinaigrette

Staropolski pasztet pieczony, sos

żurawinowo – chrzanowy

Ser camembert, selekcja sałat, żurawina

Szynka parmeńska, melon, rukola i balsamico

Tatar wołowy, dodatki

Carpaccio z marynowanego buraka,

ser halloumi

Marynowana pierś z kaczki, sałatka z jabłek,

mięta, emulsja z buraka

ZUPA: /200ml/porcja/

Barszcz biały, maślanka

Krem brokułowy, prażone migdały

Krem cebulowy, grzanki

Krem pomidorowy, grzanki

Krem z białych warzyw, bekon

Krem z marchwi i pomarańczy, mleko kokosowe

Minestrone, warzywa julienne

Rosół królewski, makaron

Zupa z ciecierzycy (wegańska)

Krem grzybowy, lane kluski

„Żur żyniaty”, biała kiełbasa, jajko, ziemniaki

DANIE GŁÓWNE: /130g/porcja/

Grillowany filet z kurczaka

Cordon bleu z indyka

Mini tornado z polędwiczki wieprzowej

Pieczeń ze schabu

Pierś z kurczaka nadziewany szpinakiem

z gorgonzolą

Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym

Rolada z indyka nadziewana serem pleśniowym

i suszonymi pomidorami

Pierś z kaczki

Tradycyjna rolada wołowa

Udka z kaczki

Dorsz pieczony

Duszony filet z sandacza w sosie cytrynowym

Sandacz pieczony w migdałach

Grillowany łosoś z czarnuszką

DODATEK: /75g/porcja/

Frytki

Gnocchi

Gratena ziemniaczana /100g/

Kasza gryczana

Kasza pęczak

Kluski śląskie /100g/

Puree ziemniaczane

Ryż z warzywami

Ziemniaki gotowane

DODATEK: /60g/porcja/

Coleslaw

Modro kapusta

Kapusta zasmażana /100g/

Mix sałat z sosem vinaigrette

Sałatka z karmelizowanych buraków

Surówka z pora, marchewki i jabłka

Surówka z selera z rodzynkami

Surówka z zielonego ogórka,

kwaśnej śmietany i kopru /100g/

Warzywa blanszowane

DESER: /100g/porcja/

Mus malinowy z mascarpone

Panna Cotta

Brownie

Sernik Wiedeński

Szarlotka

Tiramisu

Deser lodowy /120g/

Ciastko owsiane (wegańskie)

Tarta z owocami (wegańska)

Patery ciast 1,5 porcji/osoba:

(sernik, szarlotka)

ZIMNE ZAKĄSKI: /40g/porcja/

Jajka w sosie tatarskim
Jajko faszerowane
Krażki tortilli z kurczakiem, pomidorem suszonym i rukolą
Krażki tortilli z twarożkiem i roszponką
Owoce filetowane
Pieczony pasztet z żurawiną
Sałatka Caprese
Sałatka grecka
Sałatka jarzynowa
Śledź w sosie śmietanowo – musztardowym
Śledzie z cebulą w oleju
Selekcja wędlin
Sałatka gyros z kurczakiem
Sery żółte, pleśniowe i dojrzewające
Galantyna drobiowa z suszonymi pomidorami
Mięsa pieczone
Półgęsek z żurawiną
Tatar wołowy z dodatkami
Dodatkowo pieczywo, masło

FINGER FOOD SŁODKI: /1szt/

Crème brulee
Czekoladowe brownie z wiśniami
Galaretką owocową z owocami sezonowymi
Jogurt z chia, owocami lasu i miodem
Krem chałwowy na ciasteczku bezowym
Krem czekoladowy z prażonymi migdałami
Mini beza z kremem
Mini muffinki w różnych smakach
Mus czekoladowy z nutą chili
Mus jogurtowy z owocem sezonowym
Mus malinowy z mascarpone
Mus mango z jogurtem
Panna cotta
Sałatka owocowa
Sernik na zimno z galaretką owocową
Smoothie z kawałkami owoców
Tartaletka z kremem i bakalią
Tiramisu

FINGER FOOD WYTRAWNY: /1szt/

Chorizo w cieście francuskim z prażonym sezamem
Hummus z grzanką pełnoziarnistą
Kulki z koziego sera otulone w pestkach dyni i słonecznika
Marynowany łosoś z rukolą
Melon w szynce dojrzewającej
Mini karminadel z pieczarkami
Mini szaszłycki z pomidorów koktajlowych i mozzarelli
Kurczak w auszpicu z warzywami
Pieczony schab z żurawiną
Półgęsek z konfiturą z czerwonej cebuli
Pstrąg wędzony z sałatką ze świeżego ogórka
Rostbef z musem chrzanowym
Rulon z boczku z musem chrzanowym
Tartaletka z pastą jajeczną i tuńczykiem
Tartaletka z ziołowym twarogiem
Tradycyjny śledź z oleju z cebulą i młotkowanym pieprzem
Camembert zapiekany w cieście francuskim /2szt/

CIEPŁA KOLACJA: /200ml/porcja/

Barszcz czerwony, pasztecik
Bogracz
Ragout z indyka
Żurek, biała kiełbasa, jajko, ziemniaki
Risotto, cukinia (wegańskie)
Beef Strogonow
Gulasz myśliwski, grzyby leśne
Grillowane warzywa, sos curry (wegańskie)

PAKIET NAPOI

Woda niegazowana
Sok pomarańczowy
Sok jabłkowy
Herbata, Kawa

*Przyjęcie okolicznościowe
w Hotelach Diament*





HOTEL DIAMENT PLAZA
GLIWICE

LOKALIZACJA

Hotel Diament Plaza Gliwice **** to zabytkowy, komfortowy hotel położony w samym centrum Gliwic, w bezpośrednim sąsiedztwie rynku, Urzędu Miejskiego, Politechniki Śląskiej, teatru, dworca kolejowego oraz wielu atrakcji turystycznych. Doskonała lokalizacja hotelu pozwala na swobodne przemieszczanie się po mieście. Hotel Diament Plaza Gliwice usytuowany jest w pięknej XIX wiecznej kamienicy. Połączenie ciekawej architektury z nowoczesnymi i komfortowymi wnętrzami zaspokoi oczekiwania zarówno gości biznesowych, jak i turystów odwiedzających Gliwice.

- 93 funkcjonalnie wyposażone pokoje z klimatyzacją, w tym pokoje typu Executive o podwyższonym standardzie
- Bezpłatny dostęp do Internetu na terenie całego hotelu
- Restauracja znajduje się w zabytkowej kamienicy
- Przestrzeń restauracji nawiązuje do stylu piwniczek winnych, co nadaje jej niepowtarzalnego charakteru
- Karta dań łączy tradycyjne smaki polskie i regionalne z nowoczesną kuchnią wegańską
- Restauracja jest podzielona na kameralne sale, co zapewnia prywatną atmosferę
- Możliwość organizacji spotkań biznesowych
- Patio w stylu włoskim
- Klimatyczny bar z widokiem na główną ulicę Gliwic
- Kantor
- Fitness room
- Parking strzeżony w odległości 120m od hotelu

