



*Venus*  
HOTEL  
\* \* \*

**Bufet niedzielny 21.05.2017**

**Zupa:**

Krupnik na pieczonych żeberkach z warzywami i suszonym podgrzybkiem

Krem pomidorowy z bazylią i grzankami

**Danie główne:**

Gnocchi z białymi i zielonymi szparagami

Sola zapiekana z warzywami i tartym serem w sosie koperkowym

Filet pstrąga na sosie z pieczonych kaparów

Pierś kurczaka duszona w mleku kokosowym z trawą cytrynową i curry

Żeberka pieczone w BBQ na smażonej kukurydzy

Bitki wołowe w sosie własnym ze szczypiorem

Klopsiki z indyka w sosie kurkowym

Policzki wieprzowe w sosie chrzanowym z zielonym jabłkiem

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Kasza gryczana z cebulką

Warzywa gotowane z masłem

Bufet sałatkowy

Desery z hotelowej cukierni

The logo for Venus Hotel is centered at the top. It features the word "Venus" in a large, elegant, red cursive font. Below it, the word "HOTEL" is written in a smaller, red, all-caps sans-serif font. Underneath "HOTEL" are three small red stars. The background of the entire page is a light beige color with a faint, circular grid pattern. At the top, there are several stylized celestial bodies: a large orange sun-like sphere on the left, a ringed planet (Saturn) in the center, and several smaller orange spheres on the right. Dotted lines represent orbits or paths connecting these celestial bodies.

**Venus**  
**HOTEL**  
\* \* \*

**Bufet niedzielny 28.05.2017**

**Zupa:**

Zupa cebulowa z tymiankiem z grzankami

Zupa rybna z pomidorami, cukinią i czarnymi oliwkami

**Danie główne:**

Makaron udon z warzywami i grzybami shiitake

Tilapia zapiekana w kruszące musztardowej

Mintaj w ziołowej panierce

Pałki drobiowe pieczone w papryce z fetą i oregano

Polędwiczka wieprzowa w sosie serowym z karmelizowaną marchwią

Gulasz z dzika z grzybami i warzywami

Golonka z indyka w sosie własnym

Ozorki wieprzowe na zasmażanej kapuście w sosie musztardowym

Ziemniaki zapiekane z czerwoną cebulą

Kasza pęczak z natką pietruszki

Groszek cukrowy z kalafiorem w cieście curry

Bufet sałatkowy

Desery z hotelowej cukierni

The logo for Venus Hotel is centered at the top. It features the word "Venus" in a large, elegant, red cursive font. Below it, the word "HOTEL" is written in a smaller, red, all-caps sans-serif font. Underneath "HOTEL" are three small red stars. The background of the entire page is a light beige color with a faint, golden grid of concentric circles and radial lines, resembling a celestial or astronomical chart. Several stylized planets and stars are scattered across the grid, including a large orange sun-like planet on the left and a ringed planet on the right.

**Venus**  
**HOTEL**  
\* \* \*

**Bufet niedzielny 4.06.2017**

**Zupa:**

Tradycyjne flaki z warzywami

Zupa z kurek, szynki wędzonej z kluseczkami

**Danie główne:**

Sajgonki z warzywami w sosie mango

Sola pieczona w cieście parmezanowym na szpinaku

Papryka faszerowana ryżem z owocami morza

Plastry kaczki na różowo na czerwonej kapuście z sosem żurawinowym

Roladka z indyka z warzywami w sosie szałwiowym

Skrzydółka kurczaka w pikantnej marynacie

Karkówka pieczona w kminku w sosie własnym

Żołądki drobiowe confit z białą kapustą z pomidorami

Zapiekanka ziemniaczana

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Buraczki glazurowane z jabłkiem i majerankiem

Bufet sałatkowy

Desery z hotelowej cukierni



**Venus**  
HOTEL  
\* \* \*

**Bufet niedzielny 11.06.2017**

**Zupa:**

Krem z zielonego groszku z miętą, grzankami i parmezanem

Rosół z makaronem i warzywami

**Danie główne:**

Cannelloni ze szpinakiem i pomidorem suszonym

Łosoś na porach duszonych w sosie sojowo-miodowym

Dorsz zapiekany z ziemniakami i pomidorami

Golonka w ziołach i porto z czerwoną fasolą

Pieczona noga kurczaka z orzechami i marynowanym imbirem

Żeberka pieczone na ostro

Fileciki z indyka gotowane w warzywach w sosie koperkowym

Wątróbka drobiowa zapiekana w wędzonym boczku na musie jabłkowym

Ziemniaki opiekane

Ryż z warzywami

Biała kapusta z marchwią, grzybami mun i kurkumą

Bufet sałatkowy

Desery z hotelowej cukierni



*Venus*  
HOTEL  
\* \* \*

**Bufet niedzielny 18.06.2017**

**Zupa:**

Pikantna zupa pomidorowa z selerem naciowym i zielonymi oliwkami

Zupa z warzyw sezonowych na bulionie drobiowym

**Danie główne:**

Polenta z bazylią

Filet halibuta na sosie z zielonego ogórka z pieprzem cytrynowym

Owoce morza w białym winie i czosnku na grillowanych pomidorach

Kotlety wieprzowe w sosie z musztardy gruboziarnistej

Pierś kurczaka pieczona w cieście francuskim z sosem ziołowym

Grillowana karkówka na zasmażanej kapuście z sosem czosnkowym

Zrazy wołowe w sosie własnym

Smażony ozór wołowy z papryką, pędami bambusa i prażonym sezamem

Ziemniaki puree z pieczonym czosnkiem

Warzywa grillowane

Kolorowe marchewki duszone w maśle

Bufet sałatkowy

Desery z hotelowej cukierni

The logo for Venus Hotel is centered at the top. It features the word "Venus" in a large, elegant, red cursive font. Below it, the word "HOTEL" is written in a smaller, red, sans-serif font, with three small red stars positioned under the letters "O", "T", and "E". The background of the entire page is a light beige color with a faint, stylized celestial map. This map includes a grid of latitude and longitude lines, several planets (including Saturn with its rings), and a sun-like star with rays, all rendered in a light brown or orange tone.

# Venus HOTEL

## **Bufet niedzielny 25.06.2017**

### **Zupa:**

Grochówka na wędzonce z majerankiem

Zupa koperkowa z białym ryżem

### **Danie główne:**

Farfalle z cukinią i pomidorami suszonymi

Szproty smażone w cieście z piwa pszenicznego

Karmazyn na karczochach duszonych w śmietanie

Pieczona kaczka z sosem żurawinowym

Burgery z wołowe z dodatkami

Polędwiczki drobiowe w panierce panko

Tortilla z grillowanym indykiem, papryką, ananasem i mozzarellą

Fasola duszona w pomidorach z pikantną kiełbasą

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Kolba kukurydzy

Brokuły smażone z czosnkiem

Bufet sałatkowy

Desery z hotelowej cukierni





*Venus*  
HOTEL  
\* \* \*

**Bufet niedzielny 28.05.2017**

**Zupa:**

Zupa cebulowa z tymiankiem z grzankami

Zupa rybna z pomidorami, cukinią i czarnymi oliwkami

**Danie główne:**

Makaron udon z warzywami i grzybami shiitake

Tilapia zapiekana w kruszące musztardowej

Mintaj w ziołowej panierce

Pałki drobiowe pieczone w papryce z fetą i oregano

Polędwiczka wieprzowa w sosie serowym z karmelizowaną marchwią

Gulasz z dzika z grzybami i warzywami

Golonka z indyka w sosie własnym

Ozorki wieprzowe na zasmażanej kapuście w sosie musztardowym

Ziemniaki zapiekane z czerwoną cebulą

Kasza pęczak z natką pietruszki

Groszek cukrowy z kalafiozem w cieście curry

Bufet sałatkowy

Desery z hotelowej cukierni



# Venus HOTEL

W niedziele od godziny 13.00 do 16.00 zapraszamy Państwa na bufet niedzielny. Co tydzień nowe menu, które zaskoczy swoją kompozycją kulinarną przygotowaną przez naszego Szefa Kuchni, nie zabraknie również deserów przygotowanych przez naszego cukiernika hotelowego.

### **Koszt bufetu:**

55 zł za os. dorosłą

35 zł za dziecko 5 – 12 lat

67 zł za os. dorosłą z sokami i wodą niegazowaną

72 zł za os. dorosłą z kawą, herbatą, sokami i wodą niegazowaną

95 zł za os. dorosłą z winem białym, czerwonym, piwem, kawą, herbatą, sokami i wodą niegazowaną

(dzieci do lat 5 bezpłatnie).

### **Informujemy również, że:**

nie ma możliwości wniesienia na teren Restauracji żadnych artykułów spożywczych (tortów, ciast, napoi itp.). W celu potwierdzenia rezerwacji wymagana jest wpłata zadatku w kwocie min. 40% wartości zamówienia.

**Rezerwacje niepotwierdzone mogą ulec anulacji.**

**Rezerwacja bufetu: [repcja@hotelvenus.pl](mailto:repcja@hotelvenus.pl) lub tel. +48 58 682 77 32**