

# MERIDIAN'S

RESTAURANT HOTEL



**Zapraszamy do eleganckiej Restauracji Meridian's w Parku Sołackim**  
z niepowtarzalnym klimatem i atmosferą.

Przestronne wnętrza umożliwiają integrację dużych grup, a nasza profesjonalna obsługa sprawia, że każdy bal pozostaje na długo w pamięci.

Oferowane dania przyrządzane są pod okiem wybitnego Szefa Kuchni.

Wieloletnie doświadczenie pozwala Nam sprostać najwyższym wymaganiom, a dbałość o najmniejszy szczegół sprawia, że przyjęcie będzie idealne pod każdym względem.

**Gwarantujemy organizację na najwyższym poziomie.**

**Do Państwa dyspozycji oddajemy następujące pomieszczenia:**

- sala główna – do 70 os.
- sala błękitna – do 36 os.
- sala klubowa – do 20 os.
- sala akwarium – do 14 os.
- bar – do 20 os.

# MERIDIAN'S

RESTAURANT HOTEL

## Lokalizacja

Restauracja i Hotel Meridian's to wyjątkowe miejsce, które położone jest tylko **2 kilometry od centrum** Poznania. To cicha enklawa otoczona parkiem. Umieszczenie restauracji na półwyspie wychodzącym na staw daje poczucie relaksu i zapewnia ciekawe widoki.



## Oferujemy kompleksową obsługę, w ramach której zapewniamy:

- organizację przyjęcia do 240 osób,
- wyłączność lokalu powyżej 100 osób,
- organizację spotkań w różnej formie
- menu uzgadniane indywidualnie,
- profesjonalną obsługę kelnerską,
- parkiet do tańca,
- profesjonalną scenę z akustyczną muszlą,
- klimatyzowane sale restauracyjne,
- parking przy restauracji,
- usługi cateringowe

**Koszty związane z organizacją przyjęcia uzależnione są od indywidualnych preferencji.**





## **MENU**

. Prezentujemy gamę dań, które możemy serwować dla Państwa gości.

### **ZUPY**

**w cenie 12 zł/porcja**

Rosół z perliczki z kluseczkami,  
Francuska cebulowa z serem gruyer,  
Krem z zielonego groszku z wędzonym boczkiem i miętą,  
Sezonowy krem warzywny,  
Pomidorowa zupa z pieczonych warzyw z bazyliowym pesto,  
Minestrone- włoska zupa jarzynowa,

### **PROPOZYCJA GORĄCYCH DAŃ PODAWANYCH NA PLATERACH**

**w cenie 23 zł/porcja**

Kotlet devolay,  
Filet z kurczaka ze szpinakiem i serem feta,  
Filet z kurczaka z pomidorami i mozzarellą,  
Udka z kurczaka w sosie potrawkowym,  
Zawijańce z indyka z serem i pieczarkami,  
Filet z kurczaka po parysku,  
Kotlet schabowy z pieczarkami,  
Pikantne udka z kurczaka na grillowanych warzywach,



**w cenie 26 zł/porcja**

Zraz wieprzowy w sosie własnym,  
Plastry pieczonej szynki z warzywami,  
Karczek duszony w sosie myśliwskim,  
Pierś z kurczaka faszerowana warzywami z sosem serowym,  
Roladki z polędwiczki wieprzowej z suszonymi pomidorami,  
Polędwiczka wieprzowa z kurkami,

**w cenie 30zł/porcja**

Zraz wołowy w sosie z suszonymi grzybami,  
Strogonow z polędwicy wołowej,  
Pieczona pierś z kaczki na modrej kapuście z jabłkami,  
Łosoś pieczony na szpinaku,  
Roladki z soli z sosem winnym i pomidorami,  
Polędwiczki z dorsza z wędzonką i paprykowym trio,  
Cielęcina duszona z warzywami.

**DODATKI DO DAŃ**

**w cenie 6 zł/porcja**

Ziemniaki gotowane z koperkiem,  
Ziemniaki pieczone z ziołami,  
Pyzy,  
Ryż z warzywami,  
Warzywa grillowane z czosnkiem,  
Bukiet warzyw gotowanych z migdałami i bazylią,  
Frytki belgijskie,  
Zestaw surówek sezonowych,

### **DESERY**

**w cenie 20 zł/porcja**

Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną,  
Ciepłe owoce z kulką lodów waniliowych,  
Duet musów czekoladowych,  
Czekoladowe ciasto z lodami orzechowymi,  
Panna cotta z musem malinowym,  
Sałatka owocowa w płatkach złota,

### **SAŁATKI**

**w cenie 15zł/porcja**

Mix zielonych listków w sosie vinaigrette,  
Sałatka z melona z serem pleśniowym i orzechami,  
Sałatka cezar z grzankami,  
Sałatka z warzyw grillowanych z serem feta,  
Sałatka ziemniaczana,  
Sałatka szopska, Sałatka z brokuł,  
Sałatka z indyka z owocami,

### **ZUPA**

**w cenie 14 zł/porcja**

Barszcz czerwony,  
Żurek podany z białą kiełbaską,  
Bogracz - węgierska gulaszowa,  
Flaki wołowe z warzywami,



**PRZEKĄSKI ZIMNE PODANE NA PLATERACH**  
**w cenie 15zł/porcja**

Łosoś wędzony z chrupiącymi warzywami,  
Pstrąg wędzony z koperkiem,  
Balotine e z perliczki,  
Faszerowana nóżka z kurczaka,  
Terrine z łososia w wodorostach nori,  
Terrine z kaczki,  
Połudwiczka wieprzowa faszerowana serem feta,  
Rolada z kurczęcia ze smardzami,  
Schab z „młodego prosięcia”,  
Roladki z soli ze szpinakiem,  
Tatar wołowy z dodatkami,  
Tatar z łososia z dodatkami,  
Rostbef pieczony na różowo z serem pleśniowym,  
Łosoś gotowany w galarecie,  
Roladki z pstrąga w galarecie,  
Koktajl z krewetek,  
Schab pieczony z musem chrzanowym,

**CIEPŁE PRZEKĄSKI**  
**w cenie 25zł/porcja**

Golonka pieczona po bawarsku z piwem i warzywami,  
Golonka gotowana peklowana,  
Pikantne skrzydełka i nóżki z kurczaka, Szaszłyk drobiowy,  
Kofta jagnięca z tzatzykami





**ATRAKCJA WIECZORU SERWOWANA PRZEZ KUCHARZY**  
**w cenie 40 zł/porcja**

Szynka wieprzowa pieczona w całości z dodatkami, opiekаныmi ziemniaczkami i sosem chrzanowym

Porchetta - włoska pieczeń wieprzowa podana z kluseczkami gnocchi z masłem szałwiowym i parmezanem,

**w cenie 80 zł/porcja**

Stół grillowanej wołowiny – rostbef grillowany w całości, polędwice wołowe grillowane w całości, stek tomahawk podawane z sosami i dodatkami

**DODATKOWO**

Wiejski stół z wyrobami z wieprzowiny złotnickiej – ok. 1200 zł (cena uzależniona od ilości gości)

Patera ciastek różnych 15 szt. - asortyment do uzgodnienia - 50zł,

Patera owoców 2 kg - 35 zł,

Patera mieszana (10 szt. ciastka + 1,5 kg owoce) - 70 zł,

Tort do wyboru z katalogu – 15 zł/porcja,

Talerzykowe za własny tort- 5zł /osoba,



## **NAPOJE ZIMNE W DZBANKACH NA STOLE**

Sok pomarańczowy - 10 zł/litr Sok jabłkowy – 10 zł/litr

Sok z czerwonych grejpfrutów – 10 zł/litr

Woda mineralna bez gazu z cytrynką – 4 zł/litr

Woda gazowana - 8 zł/litr

Coca – cola, Fanta, Sprite – 10 zł litr

## **NAPOJE CIEPŁE**

Kawa- 7 zł , Herbata – 5 zł,

Bufet kawowo – herbaciany – 10 zł/os. – kawa, herbata dostępna przez cały czas trwania przyjęcia,

## **Dodatkowe koszty związane z organizacją przyjęcia:**

alkohole – ceny ustalane indywidualnie,

wyżywienie dla osób zatrudnionych na zlecenie organizatora (orkiestra,

kamerzysta, fotograf) - 100zł/os.

ponadstandardowe dekoracje kwiatowe stołów weselnych i bufetów- cena do ustalenia,

ewentualny wynajem pokrowców na krzesła 6 zł/szt.

ewentualny koszt związany z wyłącznością lokalu

wydruk kart menu i wizytówek wg wybranego wzoru - od 2 zł/szt.

przygotowanie tablicy informacyjnej ilustrującej rozsadzenie gości - 50zł,



Służymy radą i pomocą w wyborze i stworzeniu menu na każdy rodzaj przyjęcia oraz w kwestiach organizacyjnych.

Jacek Kurczaba

e-mail: [manager@meridians.pl](mailto:manager@meridians.pl)

Tel: +48690828118



**M**ERIDIAN'S  
RESTAURANT HOTEL

**Restauracja Meridian's**

ul. Litewska 22, 60-605 Poznań

Tel.: +48 61 656 53 53, +48 698 864 152

[restauracja@meridians.pl](mailto:restauracja@meridians.pl)

[www.meridians.pl](http://www.meridians.pl)