

ŚWIĄTECZNE POTRAWY NA WYNOS



Zamówienia przyjmujemy do 16.12 w recepcji hotelu

Wpłata zaliczki 50%. Odbiór własny 23.12 od godz. 14:00 do 15:00

Zupy:

- Zupa z podgrzybków 1 l - 32 zł
- Żurek na tradycyjnym zakwasie z białą kiełbasą 1 l - 28 zł
- Barszcz czerwony z dodatkiem borowików i wędzonej śliwki 1 l - 18 zł
- Aksamitna zabelana zupa rybna 1 l - 26 zł

Plater zimnego bufetu mięsnego 12 porcji: 80 zł

schab ze śliwką, rolada drobiowa z grzybami,
połędwiczka wieprzowa faszerowana serem blue
zawijaniec z indyka z cynamonem i prażonymi jabłkami

Plater zimnego bufetu rybnego 12 porcji: 100 zł

łosoś w galarecie,
rolada z sandacza z koperkiem i jajem przepiórczym,
karp gotowany w mleku kokosowym,
pstrąg w galarecie

Rybne rarytasy:

- Smażony dorsz w sosie greckim 250 g - 16 zł
- Sałatka śledziowa z jajkiem i zielonym groszkiem 250 g – 14 zł
- Śledź w śmietanie z cebulą i jabłkiem 250 g - 14 zł

Ryby, mięsa 1 porcja 150 g:

- Karp panierowany w kolorowym sezamie - 13 zł
- Łosoś marynowany w miodzie i musztardzie francuskiej - 25 zł
- Kotlet de volaille z masłem i siekaną pietruszką – 12 zł
- Zraz wołowy w sosie pieczeniowym – 16 zł
- Rolada drobiowa z bakaliami i pomarańczą - 14 zł
- Połędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym - 16 zł

Dodatki:

- Pierogi z kapustą i grzybami własnego wyrobu 1 kg - 25 zł
- Pasztecik z farszem grzybowym własnego wyrobu 1 szt - 3 zł
- Kapusta z grzybami 0,5 kg – 10 zł
- Pasztet wieprzowy z żurawiną 0,5 kg - 16 zł