

Wyjątkowa okazja zasługuje na wyjątkowe menu:

## PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

### *ZUPY*

Rosół z makaronem i warzywami  
Krem szpinakowy z grillowanym kurczakiem  
Krem szparagowy z groszkiem ptysiowym  
Krem z białych warzyw z gorgonzolą

### *DANIE GŁÓWNE ( serwowane z dodatkami warzywnymi i skrobiowymi )*

Zraz wołowy zawijany z boczkiem, ogórkiem kiszonym, cebulą w sosie własnym  
Polędwiczka wieprzowa w boczku z sosem z grzybów leśnych  
Schabowy smażony w panko  
Zraz mielony faszerowany pieczarkami  
Filet drobiowy panierowany w migdałach  
Kotlet de Volaille nadziewany masłem i zieloną pietruszką  
Pieczeń wieprzowa w sosie

\*Dania główne mogą być podawane w formie serwisu talerzowego lub na półmiskach.

### *DODATKI*

Tort okolicznościowy, ciasta: sernik, jabłecznik tarteletka, puchar lodowy

### *ZAKĄSKI*

Płyta mięs pieczonych i wędlin, deska serów, wybór sałatek, nachosy z salsą, itp.

### *DANIA CIEPŁE*

Barszcz czerwony z krokietem  
Gulaszowa z papryką i ziemniakami  
Żurek z kielbasą białą, ziemniakami i jajkiem

Nasz dział **marketingu** zadba o wyjątkowy charakter Twojej uroczystości oraz pomoże w doborze idealnego menu.

Kontakt: tel. 71 335 29 05 | [marketing@hotelbielany.com.pl](mailto:marketing@hotelbielany.com.pl)