CZTERY PORY ROKU
HOTEL *** RESTAURACJA

Catering Wigilijny

PROPOZYCJA DLA 4 OSÓB 300 ZŁ

1.Barszcz czerwony – 1l
2.Smażony filet z karpia – 500g
3.Ryba po grecku – 400g
4.Szuba śledziowa – 400g
5.Bigos wigilijny – 600g
6.Kutia z makiem – 400g
7.Śledź z cebulką – 400g
8.Pierogi z kapustą i grzybami – 12szt
9.Terrina rybna – 400g
10.Kruche paszteciki z pieczarkami – 8szt

CZTERY PORY ROKU
HOTEL *** RESTAURACJA

Oferta świąteczna

Zupy

1.Barszcz wigilijny – 250ml 18zł
2.Zupa grzybowa z łazankami – 250ml 18 zł
3.Flaki podlaskie – 250ml 22 zł

Dania główne

1.Polędwiczki wieprzowe z sosie kurkowym – 150g 28 zł/szt.
2.Zraz wołowy z sosem pieczeniowym – 160g 30 zł/szt.
3.Kotlet de volley z masłem pietruszkowym – 140g 22 zł/szt.
4.Udko z kaczki z sosem porzeczkowym – 30 zł/szt.
5.Pieczona gęś w całości nadziewana kaszą gryczaną i jabłkiem w majeranku – 400 zł/szt.
6.Pierogi z kapustą i grzybami – 3,5 zł/szt.
7.Krokiety z pieczarkami - 8 zł/szt.
8.Kiszka ziemniaczana – 45 zł/kg
9.Babka ziemniaczana – 40 zł/kg

Przekąski

1.Faszerowany karp z własnej hodowli – 120 zł/kg
2.Faszerowany szczupak – 120 zł/kg
3.Kaczka faszerowana – 80 zł/kg
4.Rolada z kaczki – 80 zł/kg
5.Schab ze śliwką – 65 zł/kg
6.Rolada z kurczaka z morelą i orzechami - 65 zł/kg
7.Pasztet z dziczyzną – 55 zł/kg
8.Tradycyjna sałatka jarzynowa - 50 zł/kg
9.Sałatka ziemniaczana ze śledziem - 55 zł/kg

Na słodko

1.Sernik pilicki 140 zł/szt.
2.Tradycyjny marcinek – 190 zł/2kg
3.Beza świąteczna – 220 zł/szt.
4.Makowiec – 45 zł/kg