



„HAL-GEN” E. i E. Pacewicz H. i P. i P. Zembrowscy

Spółka Jawna

16-030 Supraśl

Al. Niepodległości 6, Tel/fax: (085) 710 83 94

Organizacja Imprezy Okolicznościowej

Przekąski zimne

- rolada schabowa ze szpinakiem i serkiem feta
- półmisek wędlin z piklami
- szczupak faszerowany z sosem tatarskim
- śledź w oleju z cebulką
- tatar z ogórkiem i cebulką,
- rolada z kaczki z brzoskwinia i rodzynkami
- jajka faszerowane pieczarkami i ze szczypiorkiem
- tortilla z szynką i łososiem
- sałatka z szynką parmeńską, kulkami mozzarelli i pestkami słonecznika)
- ogórek małosolny
- pieczywo mieszane

Dania Gorące:

Polędwiczki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych, ziemniaki młode z koperkiem, sałatka wiosenna
Półmisek dań regionalnych: kiszka ziemniaczana, kartacze z okrasą
Barszcz czerwony z pasztecikiem

Dzieciom - Rosół z makaronem

Nuggetsy, frytki, surówka sezonowa

Bufet Słodki

- ciasta domowe
- kawa, mleko, herbata, cukier, cytryną
- woda z miętą i cytryną, soki owocowe

Koszt przyjęcia – 250,00 zł/os. dorosła
Dzieci: od 4 do 10 lat – 150,00 zł/dziecko
Dzieci do lat 4 – 70,00 zł/dziecko

Hotel Knieja***Spa & Wellness
www.hotelknieja.pl
marketing.knieja@halgen.pl
Tel/fax. (85)710 83 94