

Świąteczny — CATERING —

DANIA ZIMNE

RYBY

Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulą

Śledź w sosie musztardowym

Tatar ze śledzia z cebulą czerwoną, koperkiem i kaparami

Salatka śledziowa z groszkiem, ogórkiem, jajkiem i ziemniakami

Łosoś marynowany w soku z cytryny z koprem włoskim, jałowcem i czarnym pieprzem

Pasztet z łososia ze szpinakiem

Tatar z łososia z cebulą, oliwkami i koprem

Dorsz w sosie greckim

48zł / kg

48zł / kg

50zł / kg

50zł / kg

135zł / kg

120zł / kg

135zł / kg

84zł / kg

MIĘSA PIECZYSTE

Karkówka pikowana czosnkiem

Schab faszerowany ze śliwką

Boczek rolowany z musztardą francuską i rozmarynem

54zł / kg

56zł / kg

52zł / kg

POZOSTAŁE

Salatka jarzynowa

Galareta drobiowa

Pasztet wieprzowo - drobiowy z żurawiną

Sos tatarski

Chleb żytni na zakwasie (ok 2 kg)

43zł / kg

45zł / kg

59zł / kg

38zł / kg

40zł / szt.

DANIA CIEPŁE

DANIA POSTNE

Flaczki z kalmara

Zupa grzybowa z podgrzybków

Krokiety z kapustą i grzybami (ok 130g)

Pierogi z kapustą i grzybami

Pierogi z ziemniakami i serem

Kapusta z grochem

55zł / l

59zł / l

5zł / szt.

3,5zł / szt.

3zł / szt.

35zł / kg

DANIA MIĘSNE

Bigos staropolski

Boeuf Stroganoff z grzybami i zielonym pieprzem

Noga z kaczki marynowana w czerwonym winie

z sosem pomarańczowym (ok 200g - 250g)

45zł / kg

110zł / kg

50zł / szt.

Dania można zamawiać do 21.12.2025r. do godz. 12:00

telefonicznie +48 531 070 090

lub mailowo na adres e-mail: hotel@hotel-maxymilian.pl