Świąteczne SPOTKANIE FIRMOWE

Mozsika 75 RESTAURACJA

TARNOVIA HOTEL

ŚWIĄTECZNA KOLACJA | 145 ZŁ BRUTTO / OS.

zupa | danie główne podane na półmiskach | deser | napoje zimne i ciepłe

ZUPA (1 DO WYBORU)

- Barszcz czerwony z uszkami (z mięsem lub z grzybami)
- Zupa rybna z pierożkami
- Zupa grzybowa z łazankami

DANIE GŁÓWNE (3 RODZAJE DO WYBORU)

- Dorsz pieczony / sos cytrynowo - koperkowy
- Karp w złocistej panierce
- Filet z pstrąga pieczony
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z grzybów leśnych
- Schab pieczony / sos śliwkowy
- Rolada drobiowa z grzybowym farszem
- Indyk pieczony / sos żurawinowy

DODATKI (2 RODZAJE DO WYBORU)

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Ziemniaki pieczone z rozmarynem
- Kluski śląskie
- Kaszotto z grzybami
- Łazanki z kapustą

DODATKI (2 RODZAJE DO WYBORU)

- Kapusta z grochem
- Kapusta z grzybami
- Warzywa blanszowane
- Modra kapusta z jabłkiem
- Surówka z marchwii
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Buraczki na ciepło
- Buraczki z chrzanem na zimo

DESER (1 RODZAJ DO WYBORU)

- Sernik z rodzynkami i polewą czekoladową
- Miodownik świąteczny
- Piernik z sosem śliwkowym

NAPOJE ZIMNE I CIEPŁE

- Kompot z suszu, woda mineralna,
- Kawa, Herbata

DODATKOWO POLECAMY

PRZYSTAWKA SERWOWANA
+ 25 ZŁ BRUTTO / OS.

- Śledź w śmietanie
- z marynowanymi grzybami
- Pieczony burak z fetą i orzechami
- Roladka z łososia ze szpinakiem

BUFET ZIMNY
+ 50 ZŁ BRUTTO / OS.

- Deska serów z orzechami
- Półmisek wędlin i mięs
- pieczonych
- Pasztet pieczony z bakaliami
- Galaretki rybne
- Sałatka grecka
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka ziemniaczana ze
- śledziem
- Tartaletki z musem grzybowym
- Tartinki z pastą rybną
- Pieczywo / Masło

BUFET PIEROGÓW
+ 25 ZŁ BRUTTO / OS.

- Mix pierogów (ruskie, z kapustą i grzybami, ze śliwką)

BUFET Z GRZANYM WINEM
+ 15 ZŁ BRUTTO / OS.

PIERNIKOWE BĄBELKI
+ 15 ZŁ BRUTTO / OS.

- welcome drink

PIOTR SURMAN
MANAGER RESTAURACJI
+48 607 665 826 restauracja@tarnovia.pl