

CATERING WIELKANOCNY

Zupy			
1.	Barszcz czerwony	1 l	12 zł
2.	Żur wielkanocny na białej kielbasie	1 l	14 zł
Dania na ciepło			
1.	De volaille	120g	8 zł
2.	Gordon blue	120 g	8 zł
3.	Filet z kurczaka z mozzarellą i szpinakiem	120g	8 zł
4.	Polędwica wieprzowa faszerowana borowikami w cieście francuskim	150 g	14 zł
5.	Zraz wieprzowy ze schabu	120 g	9 zł
6.	Zraz wołowy	120 g	14 zł
7.	Golonka pieczona po bawarsku	100 g	3,5 zł
8.	Peklowany udziec wieprzowy pieczony z kością	Ok 4 kg	280 zł
Zimne przekąski w galarecie			
1.	Schab ze śliwką	100 g	5,50 zł
2.	Schab z morelą	100 g	5,50 zł
3.	Rożki z szynki pieczonej z sałatką jarzynową	100 g	4,50 zł
4.	Galantyna z kurczaka	100 g	5,50 zł
6.	Szparagi w szynce	100 g	5,50 zł
7.	Rolada wieprzowa z warzywami	100 g	5,50 zł
9.	Łosoś	100 g	12 zł
10.	Sandacz	100 g	9 zł
11.	Pstrąg	100 g	7 zł
12.	Plater zimnych przekąsek garmażeryjnych (Schab faszerowany kielbasą polską, filet z kurczaka z musem chrzanowo-jabłkowym, schab ze śliwką, szparagi w szynce)	12 porcji	60 zł
13.	Plater zimnych przekąsek garmażeryjnych (łosoś, sandacz, pstrąg)	10 porcji	75 zł

Przy zamówieniu wymagana jest wpłata w wysokości 50% wartości zamówienia.

Zamówienia przyjmujemy do 23 marca 2018r. Odbiór potraw w Wielką Sobotę w godzinach 8.30 - 10.00 w recepcji Hotelu.