



CATERING WIELKANOCNY 2019

| Zupy | | | | |
|------|-------------------------------------|-----|-------|--|
| 1. | Barszcz czerwony | 1 l | 12 zł | |
| 2. | Żur wielkanocny na białej kielbasie | 1 l | 18 zł | |

| Dania na ciepło | | | | |
|-----------------|---|-------|-------|--|
| 1. | De volaille | 120g | 8 zł | |
| 2. | Cordon bleu - kotlet szwajcarski | 120 g | 8 zł | |
| 3. | Filet z kurczaka z mozzarellą i szpinakiem | 120g | 8 zł | |
| 5. | Zraz wieprzowy ze schabu z sosem pieczeniowym | 120 g | 9 zł | |
| 6. | Zraz wołowy z sosem pieczeniowym | 120 g | 14 zł | |
| 7. | Gicz cielęca | 100 g | 12 zł | |
| 8. | Rolada drobiowa ze szpinakiem i serem lazur | 100 g | 9 zł | |

| Przekąski i dodatki | | | | |
|---------------------|---|-----------------|-------|--|
| 9. | Plater zimnych przekąsek garmażeryjnych (rolada z indyka z farszem mięsnym i papryką, filet drobiowy w tymianku z musem chrzanowo-jabłkowym, schab ze śliwką, szparagi w szynce) | 12 porcji | 70 zł | |
| 10. | Plater zimnych przekąsek garmażeryjnych (rolada drobiowa ze szpinakiem i serem lazur, filet z indyka z brzoskwinia, galantyna z kurczaka, polędwiczka wieprzowa faszerowana grzybami) | 12 porcji | 78 zł | |
| 11. | Plater zimnych przekąsek garmażeryjnych (łosoś, sandacz, pstrąg) | 10 porcji | 85 zł | |
| 12. | Pasztet wieprzowo-wołowy z grzybami i żurawiną | foremka ok 500g | 28 zł | |
| 13. | Sos tatarski | 250 ml | 9 zł | |

Przy zamówieniu wpłata w wysokości 100% wartości zamówienia. Zamówienia przyjmujemy do 12 kwietnia 2019r. Odbiór potraw w Wielką Sobotę w godzinach 8.00 - 10.00 w recepcji Hotelu.

