



Catering
Świąteczny z
Restauracji
Botanika

BOTANIKA

RESTAURACJA

Zbliżają się
Święta Bożego Narodzenia,
najpiękniejszy okres roku,
pełen spokoju i radosnych
spotkań rodzinnych.

Na tę wyjątkową okazję stworzyliśmy
specjalną ofertę z **tradycyjnymi,
polskimi potrawami wigilijnymi.**

Ciasta z naszej autorskiej cukierni
wytwarzane są na prawdziwych jajach,
wiejskim twarogu, maśle, z dodatkiem
powideł własnej roboty i miodu z
Wierzenicy.

Proponujemy Państwu
odbiór potraw w samą Wigilię,
gwarantując tym samym świeżość
i doskonały smak dań przez
cały okres Świąt!

**Zamów Catering Wigilijny
i... delektuj się Świętami!**



Świąteczne specjalności			
Zupa grzybowa z łazankami	1 litr	30 zł	
Barszcz czerwony	1 litr	18 zł	
Żur staropolski na zakwasie z boczkiem i kielbasą	1 litr	26 zł	
Karp po królewsku z rodzynkami (filet saute, smażony)	150 g	18 zł	
Sandacz (filet saute, smażony)	150 g	20 zł	
Łosoś z koprem i cytryną (filet saute, smażony)	150 g	25 zł	
Sos z grzybów leśnych	1 litr	40 zł	
Makiełki pełne bakalii	0,5 kg	22 zł	
Kapusta z grzybami	1 kg	24 zł	
Pierogi z kapustą i grzybami leśnymi (ręcznie lepione)	0,5 kg	16 zł	
Pierogi z mięsem (ręcznie lepione)	0,5 kg	18 zł	
Ryba po grecku (morszczuk)	1 kg	35 zł	
Śledź w sosie tatarskim	1 szt.	6 zł	
Śledź w oleju z grzybkami marynowanymi i cebulą	150 g	7 zł	
Śledź w śmietanie z jabłkami i owocem granatu	150 g	7 zł	
Domowy pasztet wołowo- wieprzowy z grzybami i żurawiną	500g	28zł	
Szynka glazurowana wolnopieczona (4-5kg)	1 kg	35 zł	
Na świąteczny obiad			
De volaille z masłem i pietruszką	150 g	12 zł	
Kotlet szwajcarski - filet drobiowy faszerowany serem i szynką	150 g	12 zł	
Filet drobiowy z mozzarellą i szpinakiem	150 g	12 zł	
Roladka drobiowa faszerowana pieczarkami, żółtym serem, papryką w panierce sezamowej	150 g	12 zł	
Filet drobiowy owinięty w szynkę parmeńską w sosie tymiankowym	140 g	11 zł	
Filet z kaczki	160 g	18 zł	
Zraz wołowy z sosem pieczeniowym 100 ml	140 g	16 zł	
Zraz wieprzowy z sosem pieczeniowym 100 ml	140 g	12 zł	
Połędwiczki wieprzowe faszerowane grzybami	140 g	14 zł	
Sos pieczeniowy	300ml	8 zł	
Z naszej cukierni (możliwość zakupu połowy blachy)			
Sernik na wiejskim twarogu ze śmietaną na ekologicznych jajkach	Blacha 30x25	90 zł	
Ciasto miodowo - czekoladowe z kajmakiem i domowymi powidłami	Blacha 30x25	100 zł	
Tradycyjny piernik świąteczny z orzechami i domowymi powidłami	Blacha 30x25	70 zł	
Świąteczne plenery garmazeryjne			
Plater zimnych przekąsek garmazeryjnych: rolada z indyka z farszem mięsnym i papryką, filet drobiowy w tymianku z musem chrzanowo-jabłkowym, schab ze śliwką, szparagi w szynce	12 porcji	75 zł	
Plater zimnych przekąsek garmazeryjnych: rolada drobiowa ze szpinakiem i serem lazur, filet z indyka z brzoskwinia, schab faszerowany pieczarką i suszonymi pomidorami, polędwiczka wieprzowa faszerowana grzybami.	12 porcji	85 zł	
Plater rybnych przekąsek garmazeryjnych: pstrąg, sandacz, łosoś.	10 porcji	90 zł	

Warunki zamówienia:

- Zamówienia przyjmujemy do 15 grudnia 2020r.
- Zamówienie można złożyć osobiście w Recepcji Hotelu, EuroHotel Swarzędz ul. Cieszkowskiego 33 lub mailowo: a.zawada@eurohotel.swarzedz.pl / anna.zawada@eurohotel.swarzedz.pl
- Dla zamówień składanych osobiście w Recepcji Hotelu przedpłata w wysokości 100% wartości zamówienia kartą lub gotówką.
- Dla zamówień składanych drogą mailową przedpłata w wysokości 100% wartości zamówienia płatna przelewem na konto Hotelu:

09 1020 4027 0000 1102 0414 3186

(SWIFT) BPKOPLPW

Tytuł przelewu: Imię i nazwisko osoby zamawiającej + numer tel. Kontaktowy.

Prosimy o przesłanie potwierdzenia dokonania przelewu na wskazany wyżej adres mailowy.

- Odbiór potraw w Wigilię 24.12.2020, w godz. 8.00 - 10.00 w Recepcji Hotelu, EuroHotel Swarzędz, ul. Cieszkowskiego 33.



EuroHotel Swarzędz
ul. Cieszkowskiego 33
62-020 Swarzędz
tel. 61 647 47 47

Znajdź nas w Internecie:



@EurohotelSwarzedz



@restauracja_botanika

www.eurohotel.swarzedz.pl