

**MENU I bufetowe**

**Cena: 99 zł netto/osobe**

**Bufet dań ciepłych**

Żur sochaczewski z jajkiem

Biała kiełbasa wielkanocna na karmelizowanej cebulce

Pieczeń wieprzowa faszerowana jajkiem w sosie chrzanowym

Buraczki czerwone zasmażane

lub bukiet warzyw gotowanych z sosem czosnkowym

**Bufet zimnych przekąsek**

Schab po warszawsku z musem chrzanowym

Wybór pasztetów domowych

Tymbaliki drobiowe/ galaretki/

Rolada z indyka faszerowana owocami

Trio wielkanocnych jaj faszerowanych:

- z musem pieczarkowo – ziołowym,

- z musem z wędzonego łososia,

- w serowej skorupce ze szczypiorkiem

**Salatki**

Salatka jarzynowa z gotowanych warzyw z jajkiem

Salatka warstwowa z zielonych sałat, z rzodkiewką, szczypiorem,

słodką kukurydzą, sosem jogurtowo-majonezowym

sos chrzanowy, ćwikła z buraczkami, sos tatarski

wybór pieczywa

**Bufet deserowy**

Mazurek Wielkanocny

Babka wielkanocna

Sernik , Szarlotka



**MENU II bufetowe**

**Cena: 129 zł netto/osobę**

**Bufet dań ciepłych**

Zupa chrzanowa na razowym zakwasie podawana z jajkiem

Pieczone biała kiełbasa na karmelizowanej cebulce

Pieczona karkówka z sosem myśliwskim

Kopytka domowe

Bukiet surówek

**Bufet zimnych przekąsek**

Półmisek mięs pieczonych/schab, karkówka, rolada wieprzowa/

Wybór pasztetów domowych

Rolada z indyka nadziewana owocami

Schab nadziewany musem chrzanowym,

Trio wielkanocnych jaj faszerowanych:

- z musem pieczarkowo – ziołowym,

- z musem z wędzonego łososia,

- w serowej skorupce ze szczypiorkiem

**Salatki**

Salatka warstwowa wielkanocna;

/z rzodkiewką, szczypiorem, słodką kukurydzą i jajkiem/

Salatka jarzynowa z gotowanych warzyw

Salatka z grillowanym kurczakiem i selerem naciowym

sos tatarski, chrzanowy, żurawinowy, ćwikła,

wybór pieczywa

**Bufet deserowy**

Mazurek wielkanocny

Babka wielkanocna

Miodownik z orzechami i kajmakiem

Sernik



**MENU III bufetowe**

**Cena: 149 zł netto/osobe**

**Bufet dań ciepłych**

Żur sochaczewski podawany z jajkiem  
Pieczona biała kiełbasa na duszonych porach ze śliwką  
Schab pieczony w rozmarynie na winnym sosie  
Filet z kurczaka zapiekany na sosie z włoskich pomidorów  
Kopytka ziemniaczano- marchewkowe  
Ziemniaki zapiekane, bukiet surówek

**Bufet zimnych przekąsek**

Szynka pieczona podawana z musem chrzanowym  
Roladki z szynki z sałatką jarzynową  
Rolada schabowa faszerowana  
Rolada z indyka z owocami  
Wybór pasztetów domowych  
Rolada z wędz. łososia z serkiem ziołowym  
Wybór tortilli faszerowanych ;z kurczakiem, z szynką ,  
Trio wielkanocnych jaj faszerowanych:  
- z musem pieczarkowo – ziołowym,  
- z musem z wędzonego łososia,  
- w serowej skorupce ze szczypiorkiem

**Sałatki**

Sałata z kurczakiem, jajkami, słodkim zielonym groszkiem,  
ziołowymi grzankami i anchois  
Mix sałat z serem feta, rzodkiewką i kiełkami z sosem winegret  
sos tatarski, sos chrzanowy, sos żurawinowy, ćwikła,  
Wybór pieczywa

**Bufet deserowy**

Mazurek wielkanocny  
Babka wielkanocna  
Szarlotka , Sernik



### **Serwis Cateringowy**

W cenie każdego Menu Cateringowego serwis jest na naczyniach jednorazowych lub na naczyniach z melaminy.

### **Serwis dodatkowo płatny wg indywidualnych ustaleń:**

- białe obrusy, skirtingi
- serwetki gastronomiczne
- stoły, krzesła
- stroik świąteczny na bufet lub na stoły
- dodatkowa porcelana, szklanki, kieliszki
- obsługa kelnerska lub kucharska

### **Transport**

- 150 zł do 15 km od Hotelu dowóz zamówienia
- 150 zł do 15 km od Hotelu odbiór naczyń
- Powyżej 15 km od Hotelu – uzgadniany indywidualnie

**Wszystkie ceny podane w ofercie są cenami netto.  
Do cen należy doliczyć podatek VAT.**