

Catering Wigilijny*

PRZYGOTOWANY PRZEZ



DANIA GŁÓWNE

Barszcz czerwony - 30 zł /1 l

Uszka z kapustą - 6 zł /porcja (4 szt.)

Zupa grzybowa - 35 zł /1 l

Okoń morski / puree pietruszkowe / sos kurkowy / (150g/100g/60g) - 40 zł /porcja

Bigos wigilijny - 25 zł /0,5 kg

Pierogi z kapustą i grzybami - 4 zł /szt.

Noga z kaczki / gratin ziemniaczane z grzybami / sos śliwkowy (200g/100g/60g) - 55 zł /porcja

PRZYSTAWKI /PRZEKĄSKI

Ryba po grecku - 39 zł /0,5 kg

Ryba faszzerowana - 60 zł /0,5 kg

Śledź tradycyjny z cebulą - 35 zł /0,5 kg

Śledź z grzybami - 39 zł /0,5 kg

Pasztet drobiowy z pistacjami - 40 zł /0,5 kg

Szuba - 25 zł /0,5 kg

Sos tatarski - 20 zł /0,5 l

Wędzonki:

Schab / Karkówka / Szynka / Boczek - 39 zł /0,5 kg

NA SŁODKO

Sernik z białą czekoladą - 120 zł (około 2 kg)


Piernik ze śliwką - 30 zł (0,5 kg)

Makowiec z bakaliami - 30 zł (0,5 kg)

*Minimalna waga zamówienia: 0,5 kg.

Zamówienia pakowane są w opakowania jednorazowe.

Zamówienia przyjmujemy do 18 grudnia, do godz. 16:00:

 **osobiście: Aleja Piłsudskiego 25, Białystok**

 **telefonicznie: 511 180 597 / 519 689 206**

 **mailowo: H9062@accor.com**

Odbiór osobisty w Hotelu w Wigilię 24.12.2024 w godz. 9:00-12:00.

Możliwy dowóz na terenie Białegostoku w Dzień Wigilii:

Zamówienia do 500 zł - dowóz w kwocie 20 zł

Zamówienia powyżej 500 zł - dowóz gratis!



W WIGILIJNYM BOX-IE TANIEJ!
BOX DLA 4 OSÓB - 250 ZŁ

Co zawiera box:

- 1) Barszcz czerwony - 1 l
- 2) Uszka z kapustą - 16 szt.
- 3) Pierogi z kapustą i grzybami - 14 szt.
- 4) Ryba po grecku - 300 g
- 5) Ryba faszzerowana - 300 g
- 6) Śledź z grzybami - 300 g
- 7) Szuba - 300 g
- 8) Bigos wigilijny - 600 g
- 9) Piernik ze śliwką - 0,5 kg

