



# B

## BAZUNY

HOTEL & SPA

# Christmas CATERING



### DANIA ZIMNE :

SCHAB FASZEROWANY WĘDZONĄ ŚLIWKĄ I TYMIANKIEM ( 200 G )	14,00
GALANTYNA Z BOCZKU WIEPRZOWEGO Z SUSZONYMI OWOCAMI I GRZYBAMI (200 G )	15,00
PASZTET Z KRÓLIKA Z ŻURAWINĄ (200 G )	25,00
PASZTET WIEPRZOWY Z SUSZONĄ CEBULĄ I MAJERANKIEM	20,00
PIECZONA KARKÓWKA W PIEPRZU Z ĆWIKŁĄ ( 200 G )	13,00
KARP W GALARECIE ( 150 G )	12,00
ŚLEDŹ PO KASZUBSKU ( 150 G )	15,00
ŚLEDŹ W ŚMIETANIE ( 150 G )	15,00
ŚLEDŹ W OCCIE Z CEBULĄ ( 150 G )	15,00
KARP PO ŻYDOWSKU ( 150 G )	12,00
ŁOSOŚ W BURAKACH Z CYTRUSAMI ( 150 G )	18,00
DORSZ Z WARZYWAMI W POMIDORACH ( 150 G )	14,00
PIECZEŃ Z CZARNEJ SOCZEWICY Z ORZECHAMI( 150 G )	14,00
SALAATKA JARZYNOWA ( 200 G )	12,00
SALAATKA Z KASZY KUSKUS Z WARZYWAMI KORZENIOWYMI I MAJONEZEM Z LUBCZYKU ( 200 G )	12,00

### ZUPY :

BARSZCZ CZERWONY Z KROKIETEM Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI ( 0,5 L )	30,00
CONSUMME GRZYBOWE Z USZKAMI I JABŁKIEM ( 0,5 L )	30,00
ZUPA RYBNA W POMIDORACH ( 0,5 L )	30,00

### DANIA GŁÓWNE :

ZRAZY WIEPRZOWE Z SOSEM PIECZENIOWYM ( 2 SZT )	12,00
PIECZONA KACZKA Z JABŁKAMI W MIODZIE I TYMIANKU ( 150 G )	15,00
SCHAB PIECZONY Z SOSEM PIEPRZOWYM I PIECZARKAMI ( 150 G )	12,00
SZMUROWANA WOŁOWINA Z CZERWONĄ KAPUSTĄ ( 150 G )	16,00
UDKO Z KURCZAKA W BIAŁYM SOSIE Z RYŻEM I RODZYNKAMI ( 150 G )	14,00
ŁOSOŚ PIECZONY Z SOSEM POROWYM ( 150 G )	18,00
DORSZ PANIEROWANY W PANKO Z RAGOUT WARZYWNYM ( 150 G )	15,00
KARP SAUTE ( 150 G )	14,00
CHRUPIĄCE DZWONKI Z KARPIA ( 150 G )	14,00
PSTRĄG PIECZONY Z GRZYBAMI I POMIDORAMI ( 150 G )	15,00
PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI ( 6 SZT )	25,00
PIEROGI Z ZIEMNIAKAMI I TWAROGIEM ( 6 SZT )	25,00
PIEROGI Z MIĘSEM ( 6 SZT )	25,00
USZKA Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI ( 8 SZT )	22,00

ZAMÓWIENIA PRZYJMUJEMY DO DNIA 19.12.2024R.  
ODBIÓR ZAMÓWIEŃ 24.12.2024R. DO GODZ. 13:00

TEL: (058) 680 21 00, 503 015 928

