

Święta z wyjątkową kuchnią hotelu Ossa

Planujesz catering świąteczny dla swoich współpracowników lub wigilię z najbliższymi,
Powiedz to naszym Szefom Kuchni, którzy stworzą dla Was kulinarną podróż do smaków tradycji,
Skomponuj dowolnie świąteczne Menu, przygotowane ze świeżych, lokalnych produktów według naszych autorskich przepisów.

Zasmakuj w tradycji Świąt

Zupy

Zupa borowikowa, domowe szpecle	1000 ml / 4 os. / 28 zł
Barszcz czerwony kiszony z malinowym octem	1000 ml / 4 os. / 18 zł
Żur grzybowy na zakwasie razowym	1000 ml / 4 os. / 18 zł
Zupa tajska z wołowiną, mlekiem kokosowym i kafirem	1000 ml / 4 os. / 30 zł

Przystawki zimne

Śledź po kaszubsku	150 g / 7 zł
Śledź w oliwie z cukrową cebulą	150 g / 9 zł
Ryba w sosie greckim	150 g / 10 zł
Karp w galarecie	150 g / 10 zł
Terina z sandacza po staropolsku w galarecie	150 g / 18 zł
Łosoś gravlax	150 g / 18 zł
Studzina kresowa (nóżki wieprzowe)	150 g / 7 zł
Galantyna z wołowych policzków z lubczykiem	150 g / 12 zł
Salatka jarzynowa	500 g / 16 zł

Przystawki pieczone marynowane

Karczek wieprzowy szpikowany czosnkiem	500 g / 16 zł
Schab w kminie	500 g / 14 zł
Rostbef w rozmarynie	500 g / 22 zł
Paszтет z kaczki	500 g / 32 zł
Paszтет z dzika	500 g / 38 zł

Dania na ciepło

Pierogi z kapustą i grzybami	350g / 8 szt / 10 zł
Pierogi z cielęciną i grzybami	350g / 8 szt / 14 zł
Łosoś filet do smażenia	150g / 1 porcja / 14 zł
Sandacz (filet) do smażenia	150g / 1 porcja / 14 zł
Karp (filet) do smażenia	150g / 1 porcja / 12 zł
Policzki wołowe w demi glace	500 g / 28 zł
Cielęcina w sosie własnym z trufłą, sos własny	500 g / 40 zł
Pieczona kaczka luzowana, złota Reneta, sos Calvados	400 g / 30 zł
Staropolski bigos z dziczyzną	500 g / 18 zł

Dodatki do zup

Uszka do barszczu	5 szt. / 1 porcja / 6 zł
Krucze paszteciki z mięsem	100g / 1 szt / 6 zł
Spring Rolls sojowo-warzywne	1 szt / 6 zł

Dodatki do dań na ciepło

Kopytka faszerowane kozim serem i trufłą	100 g / 10 zł
Buraczane gnocchi z mascarpone i orzechami	100 g / 10 zł
Wigilijna kapusta kiszona BIO z suszonymi grzybami i lnianym olejem	500 g / 12 zł
Buraczki zasmażane	500 g / 14 zł

Dodatki różne

Ćwikła	200 g / 8 zł
Sos tatarski	200 ml / 9 zł
Tradycyjny smalec ze skwarkami, jabłkiem i śliwką	500 g / 12 zł
Oryginalny sos Cumberland	200 ml / 12 zł

Na słodko

Makowiec	500 g / 20 zł
Piernik staropolski dojrzewający	500 g / 20 zł
Sernik z białą czekoladą	500 g / 23 zł
Beza migdałowa	700 g / 80 zł
Beza daktylowa	700 g / 80 zł
Tort kajmakowy	700 g / 80 zł
Tort makowy Amaretto z kremem kawowym z orzechami	1 kg / 130 zł
Sos waniliowy z Burbonem	200 ml / 12 zł
Kompot z suszu	1000 ml / 18 zł

Oferta dla klientów indywidualnych:

- Przyjmujemy zamówienia w dniach 10.12.2020 - 19.12.2020r. w godz. 9.00 - 17.00
- Minimalne zamówienie 300 zł brutto

Odbiór własny zamówienia po uzgodnieniu telefonicznym lub mailowym: 23.12.2020 r. w godz. 12.00 - 18.00

Przedpłata - przelewem na konto: Powszechna Kasa Oszczędności Bank Polski SA nr 36 1020 1026 0000 1002 0398 1842 (z wpisanym nr zamówienia w tytule przelewu) lub kartą płatniczą albo gotówką do 24h od momentu złożenia zamówienia.

Oferta dla firm:

- Zamówienia dla firm **najpóźniej na 3 dni** przed datą odbioru
- Przyjmujemy zamówienia w dniach 10.12.2020 - 19.12.2020r. w godz. 9.00 - 17.00
- Minimalne zamówienie 300 zł brutto

Zapraszamy do składania zamówień! Życzymy zdrowych i wesołych świąt!

tel.: +46 813 26 44, 721 236 252, e-mail: recepca@ossahotel.pl
(przesyłamy formularz zamówienia w załączniku)