

CATERING WIELKANOCNY 2019

Zupy:

- _Żurek 200 ml – **15 zł**
- _Barszcz biały 200 ml – **15 zł**

Zakąski:

- _Śledź w śmietanie 100 g – **10 zł**
- _Śledź w oleju 100 g – **10 zł**
- _Jajka z sosem tatarskim 2 szt. – **8 zł**
- _Jajka w szynce 2 szt. – **8 zł**
- _Jajka z pastą z łososia wędzonego 2 szt. – **12 zł**
- _Roladki z cukinii z łososiem wędzonym 100 g – **12 zł**
- _Sałatka jarzynowa 100 g – **9 zł**
- _Schab z morelą sous vide 100 g – **11 zł**
- _Polędwiczka wieprzowa marynowana w ziołach 100 g – **12 zł**
- _Szparagi zawinięte w szynce konserwowej z musem chrzanowym 100 g – **8 zł**
- _Pstrąg wędzony lub łosoś wędzony 100 g – **14 zł**
- _Paszтет z gęsi 100 g – **15 zł**
- _Łosoś w galarecie 100 g – **15 zł**
- _Pstrąg w galarecie 100 g – **12 zł**
- _Zimne nóżki 150 g – **10 zł**
- _Galarciki drobiowe 150 g – **10 zł**



Dania obiadowe:

- _Zraz wołowy 200 g – **26 zł**
- _Szynka myszka gotowana 1 kg – **55 zł**
- _Schab ze śliwką 200 g – **18 zł**
- _Kaczka pieczona w całości z jabłkami 1 szt. – **80 zł**

Dodatki:

- _Bigos 200 g – **16 zł**
- _Modra kapusta 200 g – **8 zł**
- _Buraczki glazurowane 200 g – **8 zł**
- _Sos chrzanowy 200 ml – **6 zł**
- _Sos pieczeniowy 200 ml – **6 zł**

Ciasta:

- _Babka piaskowa 1 kg – **35 zł**
- _Sernik 1 kg – **40 zł**

Zamówienia przyjmowane są do dnia 17.04.2019 w Recepcji Hotelu Regatta.

Tel. 502 78 78 10, mail: kontakt@regattahotel.pl

Odbiór dań dnia 20.04.2019 od godz. 12:00