



Świąteczny Catering

Serdecznie zapraszamy do zapoznania się ze świąteczną ofertą cateringową przygotowaną przez naszego Szefa Kuchni. Bogaty wybór potraw oraz wypieków świątecznych według tradycyjnych receptur i domowe smaki sprawią, iż Państwa święta będą wyjątkowe i niezapomniane. Zaoszczędź swój cenny czas i zamów już dziś świąteczne dania w Pałacu Romantycznym.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą propozycją.

.....
(Podane gramatury dotyczą potraw po obróbce cieplnej,
bez dodatków uzupełniających.)

Żywe zakąski

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1. Ryba w occie (dorsz) | 10 zł / 80 g |
| 2. Śledź w śmietanie z jabłkiem i selerem | 10 zł / 100 g |
| 3. Śledź w sosie pomidorowym | 10 zł / 100 g |
| 4. Ryba po grecku | 10 zł / 100 g |
| 5. Ruloniki z szynki nadziewane musem chrzanowym | 12 zł / 80 g |
| 6. Łosoś marynowany w zalewie octowej | 12 zł / 60 g |
| 7. Tymbaliki z pstrąga | 12 zł / 80 g |
| 8. Delikatny łosoś w galarecie | 15 zł / 100 g |
| 9. Łosoś wędzony nadziewany musem śmietanowym,
podany na sałatach | 15 zł / 100 g |
| 10. Carpaccio z wędzonej gęsi kołodzkiej aromatyzowane oliwą truflową, w wybor-
nym połączeniu z sosem żurawinowym, marynowaną dynią i winogronem oraz
długodojrzewającym polskim serem Bursztyn | 90 zł / półmisek (4 porcje) |
| 11. Carpaccio z połędwicy wołowej z suszonymi pomidorami, pieczarkami i rukolą,
skropione oliwą ziołową i posypane parmezanem | 90 zł / półmisek (4 porcje) |

Pasztele

- | | |
|--|--------------|
| 1. Pasztet wegetariański na bazie selera | 30 zł / 1 kg |
| 2. Pasztet z gęsi z borowikami | 38 zł / 1 kg |

Zupy

- | | |
|---|-------------|
| 1. Barszcz czerwony z suszonymi grzybami | 20 zł / 1 l |
| 2. Aromatyczna zupa grzybowa z łazankami | 20 zł / 1 l |
| 3. Kremowa zupa z borowików z groszkiem ptysiowym | 25 zł / 1 l |
| 4. Tradycyjna czernina kujawska z kluseczkami i suszonymi owocami | 25 zł / 1 l |
| 5. Aksamitny krem z raków z szyjkami rakowymi | 30 zł / 1 l |

Dania główne

- | | |
|---|--------------------------|
| 1. Pstrąg w migdałach | 15 zł / 120 g |
| 2. Karp smażony ze złocistą cebulką | 15 zł / 120 g |
| 3. Duet łososia i soli pod pierzynką z mozzarelli i suszonych pomidorów | 15 zł / 150 g |
| 4. Sandacz w sosie szafranowym | 20 zł / 120 g |
| 5. De volaille z masłem i pietruszką | 12 zł / 100 g |
| 6. Delikatne poliki wołowe duszone w czerwonych winie i warzywach | 15 zł / 100 g |
| 7. Zrazy wołowe | 17 zł / 120 g |
| 8. Zrazy z gęsi | 20 zł / 100 g |
| 9. Pierś z gęsi kołudzkiej w sosie z suszonych owoców | 28 zł / 150 g |
| 10. Udko z kaczki w sosie żurawinowym | 20 zł / 180 g |
| 11. Pierogi z kapustą i grzybami | 28 zł / 1 kg (ok 30 szt) |
| 12. Pierogi ze szpinakiem i fetą | 35 zł / 1 kg (ok 30 szt) |
| 13. Pierogi z pieca z kiszoną kapustą i leśnymi grzybami | 30 zł / 1 kg (ok 20 szt) |
| 14. Pierogi z pieca nadziewane mięsem | 35 zł / 1 kg (ok 20 szt) |

Ciasta

- | | |
|---|---------------------------|
| 1. Ciasto marcepanowe z galaretką porzeczkową | 65 zł / 1 blacha (20 szt) |
| 2. Sernik z brzoskwinią | 65 zł / 1 blacha (20 szt) |
| 3. Sernik marcepanowy z amaretto | 80 zł / 1 blacha (12 szt) |
| 4. Makowiec z miodem i bakaliami | 65 zł / 1 blacha (20 szt) |
| 5. Szarlotka z wanilią i cynamonem | 55 zł / 1 blacha (20 szt) |
| 6. Puszysty sernik dyniowy na piernikowym spodzie | 80 zł / 1 blacha (12 szt) |

Zamówienia prosimy składać do 19.12.2019*

Pod numerem telefonu 56/ 642 31 00 lub mailowo: recepca@palac-romantyczny.com
(przyjmujemy zamówienia powyżej 300 zł)

Dania prosimy odbierać w dniach 23 i 24.12.2019.

Zamówienia powyżej 800 zł – dowóz gratis!

*W przypadku dużej ilości zamówień termin może zostać skrócony

Hotel**** Pałac Romantyczny
ul. Toruńska 1, Turzno k. Torunia
www.palac-romantyczny.com