



FABRYKA WEŁNY

HOTEL & SPA



CATERING ŚWIĄTECZNY WIELKANOC 2021

.....

Wielkanoc to czas, który daje nam ogrom nadziei i radości. Najczęściej świątecznym tłem jest przyroda budząca się do życia. Uwieńczeniem tej podniosłej atmosfery jest zasiadanie przy stole wielkanocnym obfitującym w potrawy, których dobór sięga dalekich tradycji okraszonych odpowiednią symboliką.

Święta to również doskonała okazja by wzmocnić relacje i podziękować współpracownikom lub kotraherentom za wspólne działania.

Charakter tegorocznych Świąt będzie nieco intymniejszy, by je umilić a tym samym umożliwić ich przeżywanie, skorzystaj z naszej oferty cateringowej, samodzielnie komponując menu, wedle upodobań.



FABRYKA WEŁNY HOTEL & SPA Zamkowa 2, 95-200 Pabianice
+48 42 206 81 00 | gastronomia@fabrykawelny.pl | www.fabrykawelny.pl



ZUPY

250 ml (porcja)

Krem szczawiowy z lanymi kluskami i kwaśną śmietaną	10 zł
Chrzanowa z ziemniakami i jajkiem	10 zł
Żurek grzybowy z białą kiełbasą i jajkiem	12 zł
Rosół z kaczki z młodą włoszczyzną	12 zł

.....

DANIA GŁÓWNE CIEPŁE

200 g

Szynka pieczona w sosie własnym	16 zł
Filet z kurczaka zapiekany z porem i grzybami	18 zł
Udko z kaczki konfitowane w sosie demi glace z rodzynkami	21 zł
Comber z królika duszony z warzywami w sosie śmietanowym	24 zł
Grillowany łosoś w winno-maślanym sosie	29 zł

.....

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

500 g

Kremowa kasza pęczak z grzybami	12 zł
Marchew glazurowana z miodem	12 zł
Fasolka szparagowa z prażoną cebulką	17 zł
Brokuły zapiekane z serem i migdałami	23 zł
Młode ziemniaki gotowane w mundurkach z koperkiem	25 zł
Kopytka z kozim serem truflą i szczypiorkiem	26 zł

.....

DESERY

1 kg

Keks	39 zł
Mazurek Wielkanocny z czekoladą i orzechami	45 zł
Babka migdałowo-pomarańczowa z białą czekoladą	48 zł
Sernik z powidłami śliwkowymi	50 zł

PASZTETY

900 g (brytfanna)

Pasztet mięsny z bakaliami 35 zł

500 g (brytfanna)

Pasztet mięsny z dziczyzną 40 zł

Pasztet mięsny z królika 40 zł

ZAKĄSKI ZIMNE

100 g

Galaretka wieprzowa z golonki i warzyw 4 zł

Indyk glazurowany z brzoskwiniami 7 zł

Schab z morelą i śliwką 8 zł

Śledź z jajkiem na pumperniklu z sosem tatarskim 8 zł

Rolada z polędwiczki wieprzowej z grzybami 9 zł

Rillettes z królika z wiśniami i chałką 9 zł

Ogórek zielony faszerowany tatarem z łososia 12 zł

1 sztuka

Jajka faszerowane z hummusem (2 połówki) 4 zł

Jajka faszerowane z pieczarkami (2 połówki) 5 zł

Jajka faszerowane z twarożkiem z awokado (2 połówki) 5 zł

Krucze babeczki z pastą z tuńczyka i jajek 8 zł

SALATKI

250 g

Tradycyjna sałatka jarzynowa 8 zł

Sałatka z marynowanymi grzybami z wędzonym twarożkiem, szpinakiem i pestkami dyni 19 zł

Sałatka z gęsiną z żurawiną, rukolą i słonecznikiem 26 zł

Zamówienia przyjmujemy **do 28/03/2021**, uwzględniając 100% przedpłatę.



Zamówienia oraz informacje o dowozie:

42 206 81 00 / gastronomia@fabrykawelny.pl

Zamówienie można opłacić na miejscu w Restauracji Przędzalnia lub przelewem.

Dane do przelewu: **Aflopa Nieruchomości Sp. z o.o. Sp.k / 94 1500 1546 1215 4000 7639 0000**
(w tytule prosimy o wpisanie nazwiska oraz dopisku "catering wielkanocny")

FABRYKA WEŁNY HOTEL & SPA Zamkowa 2, 95-200 Pabianice
+48 42 206 81 00 | gastronomia@fabrykawelny.pl | www.fabrykawelny.pl

