



Menu

W stylowym wnętrzu Restauracji Pałacowej czekają na gości smakowite potrawy.

Na kuchnię Hotelu Anders składają się nowoczesne kompozycje potraw, jak i te nawiązujące do historii miejsca. Otaczająca hotel zielona przestrzeń skłania ku zdrowemu odżywianiu. Szczególne miejsce na talerzach zajmują tu ryby. Świeże warzywa i owoce trafiające na restauracyjne stoły pochodzą od pobliskich dostawców, zaś ryby są bogactwem tutejszych jezior.

Kuchnia Hotelu Anders to zdrowe jedzenie oparte o regionalne produkty, potrawy, których trzeba skosztować – Naturalnie na Mazurach!

Poniżej znajdą Państwo kompozycje menu na kolacje serwowane w Restauracji Pałacowej, kolacje w formie bufetu szwedzkiego, uroczyste bankiety, jak też menu z grilla przy ognisku.

Skomponować menu można samem, ale warto zdać się na doświadczenie pracowników działu marketingu i sprzedaży i gastronomii, a dań można również skosztować umawiając się wcześniej na tzw. tasting.

Życzymy miłej lektury.

Zapraszamy do restauracji Pałacowej, do Hotelu Anders.

Naturalnie na Mazurach.



ZESTAW I
UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA
80 zł

PRZEKĄSKA

PLASTRY MARYNOWANEGO ŁOSOSIA OPALONEGO W SIANIE NA SAŁATCE Z KASZY GRYCZANEJ Z PIETRUSZKĄ, SUSZONYMI POMIDORAMI I KISZONYM OGÓRKIEM Z EMULSJĄ Z PIECZONEGO JABŁKA.

ZUPA

AKSAMITNY KREM Z CUKINII I DYNI PIŻMOWEJ Z WĘDZONYM SEREM TWAROGOWYM.

DANIE GŁÓWNE

PIERŚ KACZKI BARBARIE NA BABCE ZIEMNIACZANEJ Z SEZONOWANYM BOCZKIEM, SOS Z CZARNEGO BZU, PURÉE Z CZERWONEJ KAPUSTY Z SOKIEM BRZOZOWYM.

DESER

MROŻONY NUGAT Z SOSEM MIODOWO- JABŁKOWYM.

ZESTAW II,
UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA
80 zł

PRZEKĄSKA

PASZTET Z MŁODEGO KURCZAKA Z GALARETKĄ JABŁKOWĄ, SOS JEŻYNOWY, SAŁATKA OGRODOWA Z ZIOŁOWYM SOSEM VINEGRETTE.

ZUPA

KREM ŻURKOWY Z JAJKIEM W KOSZULCE I OLIWĄ GRZYBOWĄ.

DANIE GŁÓWNE

POLĘDWICZKA Z DORSZA BAŁTYCKIEGO W AROMACIE TYMIANKU Z JĘCZMIENNĄ KASZĄ PURPUROWĄ, SOS Z RAKÓW, DUSZONY BÓB Z BROKUŁAMI I GROSZKIEM W EMULSJI MAŚLANEJ.

DESER

STRUDEL GRUSZKOWY Z SOSEM WANILIOWYM Z PIGWĄ.

ZESTAW III
UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA
80 zł

PRZEKĄSKA

TATAR Z ŁOSOSIA BAŁTYCKIEGO Z OGÓRKIEM KISZONYM, CZERWONYM KAWIOMEM I JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM.

DANIE GŁÓWNE

POLĘDWICA WOŁOWA Z SOSEM PORZECZKOWYM Z KAWĄ, PIECZONE WARZYWA Z CZOSNKIEM I TYMIANKIEM, PUREE CHRZANOWE.

DESER

DELIKATNY SERNIK Z SOSEM MALINOWYM.



ZESTAW BUFETOWY DO KOLACJI SERWOWANEJ
100 zł

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

OPIEKANY ŁOSOŚ MARYNOWANY Z MUSEM Z PIECZONEJ DYNI.
TORTILLA Z WĘDZONYM INDYKIEM I WARZYWAMI.
PIECZONE W NISKIEJ TEMPERATURZE POLĘDWICZKI WIEPRZOWE Z SOSEM TUŃCZYKOWYM.
ŚLEDZIKI Z SAŁATKĄ ZIEMNIACZANĄ.
BEFSZTYK Tatarski w omlecie sojowym z tradycyjnymi dodatkami.
MIX PAPRYCZEK FASZEROWANYCH MUSEM SEROWYM.

BUFET GORĄCY

DUSZONY UDZIEC CIEŁĘCY W SOSIE Z TRAWĄ ŻUBROWĄ NA MIODOWEJ KAPUSTCE.
DUSZONE ŻEBERKA Z KMINEM RZYMSKIM I PIECZONYM POMIDOREM.
ZAPIEKANE ZIEMNIAKI Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ I CHRZANEM.
HALIBUT NA WARZYWNYM RATATOUILLE.
BROKUŁY ZAPIEKANE Z SOSEM SEROWYM.

BUFET DESEROWY

MINI DESERKI Z OWOCAMI.
PIECZONY SERNIK.
KREM BRULEE Z PIECZONYM JABŁKIEM.
OWOCE FILETOWANE.

ZESTAW BUFETOWY DO KOLACJI SERWOWANEJ
100 zł

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

DESKA WĘDZONEK Z WARMIŃSKIEJ WĘDZARNI Z PIKLAMI.
ŁOSOŚ WĘDZONY Z SAŁATKĄ Z PIECZONYCH BURAKÓW Z WĘDZONYM SEREM TWAROGOWYM.
MIX PRZEKĄSEK ŚRÓDZIEMNOMORSKICH.
CARPACCIO Z INDYKA Z PIECZONYMI PAPRYKAMI.
ŚLEDZIK Z SAŁATKĄ Z PIECZONYCH GRUSZEK I KOPRU WŁOSKIEGO.
MARYNOWANY ROSTBEF PIECZONY W NISKIEJ TEMPERATURZE Z SAŁATKĄ Z KARCZOCHÓW.
SOSY I SALSY

SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM PIECZONYM.
SAŁATKA CAPRESE Z MOZZARELLĄ I CUKINIĄ GRILLOWANĄ.
PIECZONE WARZYWA Z MIODEM I CZOSNKIEM.

BUFET GORĄCY

PIERŚ Z KURCZAKA NA KONFITURZE Z CZERWONEJ CEBULI.
ŁOSOŚ PIECZONY NA SZPINAKU Z PIECZONYM POMIDOREM.
PĘCZAK Z KARMELIZOWANYM JABŁKIEM I MIĘTĄ.
POLSKIE WARZYWA Z EMULSJĄ MAŚLANĄ.
PIEROGI Z CIEŁĘCINĄ I MAJERANKIEM.

BUFET DESEROWY

SZARLOTKA Z MIGDAŁOWĄ KRUSZONKĄ.
PLACEK ŚLIWKOWY.
PANNA COTTA Z KARMELIZOWANĄ GRUSZKĄ.
OWOCE FILETOWANE.



ZESTAW BUFETOWY DO KOLACJI SERWOWANEJ

120 ZŁ

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

PIECZONA CIELĘCINA Z SOSEM TUŃCZYKOWYM (VITELLO TONNATO).
PODWĘDZANE POŁĘDWICZKI NA MUSIE CIECIORKI.
ROLADKI Z ŁOSOSIA W OMLECIE Z CZERWONYM KAWIOREM.
WYKWINTNY PASZTET Z KACZKI BARBARIE Z BAKALIAMI I KASZĄ.
GALANTYNA Z SANDACZA Z OGOŃKAMI MAZURSKICH RAKÓW.
GRILLOWANE PAPRYKI Z KOZIM SEREM.
ŚLEDZIKI W SUSZONYCH GRZYBACH I ŚLIWKACH WĘDZONYCH.
BEFSZTYK Tatarski z tradycyjnymi dodatkami.
PLUS SOS WASABI, SOS CHEDDAR, SOS TZATSIKI, SOS MANGO-JALAPENO.

SAŁATKA Z RUCOLI Z MOZZARELLĄ I POMIDORKAMI CHERRY.
SAŁATKA OGRODOWA Z SEREM Z WIŻAJN.
SAŁATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM.

BUFET GORĄCY

KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z OLIWĄ TRUFLOWĄ.
PODWĘDZANA POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA Z SOSEM PODPIWKOWYM.
PIERŚ Z KURCZAKA NA WARZYWNYM RATATOUILLE.
DORSZ PANIEROWANY ORZECHAMI.
DUSZNA MŁODA KAPUSTA Z SOKIEM Z KISZONYCH OGÓRKÓW.
PIEROŻKI Z JELENIA PODSMAŻONE Z CEBULKĄ.
KOPYTKA ZIEMNIACZANE Z GULASZEM Z GRZYBÓW.

BUFET DESEROWY

WYBÓR CIAST Z HOTELOWEJ CUKIERNI.
MIX DESERKÓW JEDNOPORCJOWYCH.
OWOCE FILETOWANE.



LUNCH SERWOWANY

ZESTAW I, 60 ZŁ

ZUPA

ZUPA KREM ZIEMNIACZANY Z CHRUSTEM Z SZYNKI REGIONALNEJ.

DANIE GŁÓWNE

ZRAZY Z SZYNKI WIEPRZOWEJ Z SOSEM STAROPOLSKIM, KLUSKI ZIEMNIACZANE, PUREE Z BURAKÓW Z TARTYM CHRZANEM.

DESER

SERNIK Z SOSEM MALINOWYM

ZESTAW II, 60 ZŁ

ZUPA

ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM.

DANIE GŁÓWNE

SZNYCEL DROBIOWY Z INDYKA, PUREE ZIEMNIACZANE, SAŁATKA ZE ŚWIEŻEGO OGÓRKA Z SOSEM JOGURTOWYM.

DESER

SZARLOTKA Z LODAMI Z MAŚLANKI.

ZESTAW III, 65 ZŁ

PRZEKĄSKA

TATAR Z ŁOSOSIA NORWESKIEGO Z JAJEM PRZEPIÓRCZYM.

ZUPA

KREM Z ZIEŁONEGO GROSZKU.

DANIE GŁÓWNE

GRILLOWANE KOTLECICKI WIEPRZOWE Z SOSEM ROZMARYNOWYM, PLACUSZKI ZIEMNIACZANE, KAPUSTKA Z KMINKIEM.

DESER

PANNA COTTA Z SORBETEM JABŁKOWYM.

ZESTAW IV, 65 ZŁ

PRZEKĄSKA

CARPACCIO Z BURAKA ĆWIKŁOWEGO Z WĘDZONYM SEREM TWAROGOWYM I OLIWĄ TRUFLOWĄ.

ZUPA

KAPUŚNIAK Z MŁODEJ KAPUSTY.

DANIE GŁÓWNE

DORSZ MARYNOWANY W CZOSNKU I OREGANO Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI I DUSZONYM BOBEM.



BUFET PRZEKĄSEK, KRĘGIELNIA/KLUB NOCNY

40 ZŁ

1. MINI BEFSZTYKI TATARSKIE W OMLECIE SOJOWYM.
2. SUSHI MAKI
3. MIX PRZEKĄSEK ŚRÓDZIEMNOMORSKICH.
4. CLUB SANDWICH
5. SKRZYDEŁKA PIKANTNE PANIEROWANE NA CIEPŁO
6. INDYK W CIEŚCIE.
7. ŁOSOŚ WĘDZONY Z SAŁATKĄ Z KARCZOCHÓW.
8. ŚWIEŻE WARZYWA W SZKLANCE Z DIPAMI.
9. PALUCHY Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z BOCZKIEM.
10. CHIPSY TORTILLOWE.

BUFET TYPU „FINGER FOOD”

60 ZŁ

NACZYNIKA JEDNOPORCJOWE

1. MINI MOZZARELLA SAŁATKA.
2. GAZPACHO Z PIECZONYCH POMIDORÓW.
3. KOKTAJL Z KREWETEK Z MANGO I MELONEM.
4. KOKTAJL Z MELONA Z KREWETKĄ.
5. KOKTAJL Z MELONA ŻÓŁTEGO Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ.
6. ROSTBEF PIECZONY Z SOSEM TATARSKIM.

KANAPKI CLUBOWE

1. GRILLOWANY BEKON Z POMIDOREM.
2. WĘDZONY ŁOSOŚ, AVOCADO, RADICHO.
3. GRILLOWANE WARZYWA I CZERWONA CEBULA.

TARTINKI

1. Z PASTĄ Z WĘDZONEJ MAKRELI.
2. Z PASTĄ Z SERA DOJRZEWAJĄCEGO.
3. Z PASTĄ Z SZYNKI WĘDZONEJ.

DESERKI

1. PANNA COTTA Z WIŚNIAMI.
2. CREM BRULLE Z PIECZONYMI JABŁKAMI.
3. CREM Z BIAŁEJ CZEKOLADY.
4. SAŁATKA OWOCOWA.



UROCZYSTA KOLACJA CAŁONOCNA, ZESTAW I

140 ZŁ

PRZEKAŚKA

MUS Z WĘDZONEGO PSTRĄGA Z DUSZONYMI KURKAMI, SAŁATKA OGRODOWA, EMULSJA Z PIECZONEGO JABŁKA.

ZUPA

KREM Z KALAFIORA Z WĘDZONYM TWAROGIEM I BAZYLIOWYM PESTO.

DANIE GŁÓWNE

OWĘDZONĄ POŁĘDWICZKA NA KARMELIZOWANYCH JABŁKACH I KASZY PĘCZAK, SOS Z TRAWY ŻUBROWEJ.

BUFET ZIMNYCH PRZEKAŚEK

BEFSZTYK Tatarski z marynowanymi grzybami i korniszonem.

Łosoś bałtycki marynowany na sałatce z gruszki i selera.

Wybór wędlin z warmińskiej wędzarni.

Sery regionalne zagrodowe z konfiturą.

Pieczone warzywa w miodzie i czosnku.

SAŁATKI

Sałatka ogrodowa z serem korycińskim.

Sałatka z kaszy gryczanej z ogórkiem i suszonym pomidorem.

BUFET GORĄCY, CZAS WYDANIA DO UZGODNIENIA

Pierogi z kapustą i grzybami.

Policzki wołowe duszone czerwonym winie.

Barszczyk czerwony.

BUFET DESEROWY

Szarlotka.

Śliwkowiec.

Sękacz.



UROCZYSTA KOLACJA CAŁONOCNA, ZESTAW II
CZĘŚĆ SERWOWANA + BUFET
150 ZŁ

DANIA SERWOWANE DO STOŁU

PRZEKĄSKA

ZIOŁOWE OMLECICKI Z ŁOSOSIEM I JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM Z CZERWONYM KAWIOREM,
MIKROSAŁATKA OGRODOWA, MUS Z PIECZONYCH JABŁEK.

DANIE GŁÓWNE

FILET Z KACZKI, SOS Z CZARNEGO BZU, PUREE Z KAPUSTY CZERWONEJ, ZIEMNIAKI AU GRATIN.

ZESTAW BUFETOWY

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

TORTILLA Z TUŃCZYKIEM, SZPINAKIEM I SUSZONYMI POMIDORAMI.
DROBNE ŚLEDZIKI NA SAŁATCE Z CZERWONEJ CEBULI.
PODWĘDZONE POŁĘDWICZKI NA MUSIE Z SOCZEWICY.
MELON W SZYNCE PARMEŃSKIEJ Z RUCOLĄ.
TERINE Z PIECZONYCH WARZYW.
POMIDORY FASZEROWANE SAŁATKĄ JARZYNOWĄ.
CARPACCIO Z INDYKA Z SAŁATKĄ Z PIECZONEJ PAPRYKI.
PASZTET Z SARNY Z BAKALIAMI.

BUFET SAŁATEK

SAŁATKA Z ARBUZA, MANGO, MELONA, CZERWONEJ CEBULI I KIEŁKÓW SŁONECZNIKA.
SAŁATKA Z WĘDZONYM KURCZAKIEM.
SAŁATKA OGRODOWA Z KOZIM SEREM.

BUFET GORĄCY

PAŁKA KURCZAKA Z SOSEM Z PIECZONYCH WARZYW.
PIECZONY SCHAB Z SOSEM GRZYBOWYM.
KOPYTKA DOMOWE W EMULSJI MAŚLANEJ.
ŁOSOŚ NORWESKI W DUSZONYM SZPINAKU Z POMIDOREM I SEREM PLEŚNIOWYM.

BUFET DESEROWY

WYBÓR MINI DESERKÓW.
CIASTO DOMOWE.
OWOCE FILETOWANE.



UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA, ZESTAW III
CZĘŚĆ SERWOWANA + BUFET
150 ZŁ

DANIA SERWOWANE DO STOŁU

PRZEKĄSKA

PODWĘDZONA POLĘDWICZKA WIEPRZOWA, CARPACCIO Z BURAKA ÓWIKŁOWEGO, MUS CHRZANOWO JABŁKOWY, SAŁATKA OGRODOWA, EMULSJA PESTO PIETRUSZKOWA.

DANIE GŁÓWNE

PIERŚ KURCZAKA Z MASŁEM ZIOŁOWYM, RYŻ Z ZIARNAMI ZBÓŻ, ZIELONE WARZYWA W EMULSJI MAŚLANEJ.

ZESTAW BUFETOWY

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

BEFSZTYK TATARSKI Z DODATKAMI.
ŁOŚÓŚ WĘDZONY Z SAŁATKĄ Z JABŁEK I CEBULI.
PAPRYCZKI FASZEROWANE MUSEM Z SERA FETA.
DESKA WĘDZONEK Z WARMIŃSKIEJ WĘDZARNI.
TORTILLA Z WĘDZONYM INDYKIEM.
PASZTET Z DZIKA Z MARYNOWANĄ GRUSZKĄ I ŻURAWINĄ.

BUFET SAŁATEK

SAŁATKA Z MARYNOWANĄ PIERSIĄ GĘSI.
SAŁATKA OGRODOWA Z SEREM Z WIŻAJN.

BUFET GORĄCY

POLĘDWICZKI WOŁOWE W SOSIE TYMIANKOWYM.
OKOŃ MORSKI NA DUSZONEJ KAPUŚCIE Z SELEREM.
PIEROGI Z KACZKĄ I KASZĄ.
RAGOUT Z INDYKA W BIAŁYM WINIE Z WARZYWAMI.
PIECZONE ZIEMNIAKI Z CZOSNKIEM I ROZMARYNEM.

BUFET DESEROWY

CIASTO DOMOWE.
WYBÓR TORCIKÓW BANKIETOWYCH.
OWOCE KROJONE ZE ŚWIEŻĄ MIĘTĄ.



**KOLACJA BANKIETOWA – UROCZYSTA
MENU REGIONALNE**

150 zł

PRZEKĄSKA

PLASTRY ROSTBEFU Z MUSEM DYNIOWYM, CZARNYM PIEPRZEM I OLEJEM ŚW. WAWRZYŃCA.

ZUPA

SERWATCZANKA NA WĘDZONCE Z JAJEM I CHRZANEM.

DANIE GŁÓWNE

FILET OKONIA NA SAŁATCE Z KISZONEJ KAPUSTY I SELERA Z MIODEM. KASZA PĘCZAK Z ZIELONYM OGÓRKIEM I PIETRUSZKĄ.

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

DESKA REGIONALNYCH SERÓW ZAGRODOWYCH.

WYBÓR WĘDLIN REGIONALNYCH.

PASZTET Z DZICZYNY Z SOSEM ŻURAWINOWYM.

WĘDZONE RYBY Z MAZURSKIEJ WĘDZARNI.

BEFSZTYK Tatarski z tradycyjnymi dodatkami.

RACUCHY GRYCZANE Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM I POMOĆKĄ.

MUS Z WĄTRÓBEK DROBIOWYCH NA RAZOWYM CHLEBIE Z KONFITURĄ ŚLIWKOWĄ.

+ WYBÓR PIECZYWA DOMOWEGO WYPIEKU

BUFET SAŁATEK

SAŁATKA Z WĘDZONEGO PSTRAGA Z MARYNOWANYMI PATISONAMI I SOSEM MIODOWYM.

SAŁATKA Z KASZY GRYCZANEJ I SUSZONYCH POMIDORÓW, TWAROGOWEGO SERA Z KISZONYM OGÓRKIEM.

PIECZONE WARZYWA Z TYMIANKIEM, SEREM OWCZYM I SOSEM BAZYLIOWYM.

KISZONE OGÓRKI, PAPRYKI, POMIDORY, PATISONY, PRAWDZIWKI, KOŁPAKI, PODGRZYBKI.

BUFET GORĄCY

KACZKA PIECZONA W SIANIE Z SOSEM Z PIGWY I CYNAMONU.

PIERŚ KURCZAKA NA MUSIE Z SELERA.

PODWĘDZONE POLĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE Z PODPIWKA.

SOCZEWICA DUSZONA Z KOZIM SEREM I ORZECHAMI.

GOŁĄBKI Z KASZY I ZIEMNIAKÓW W SOSIE GRZYBOWYM.

BIGOS WARMIŃSKI Z GRZYBAMI.

BUFET DESEROWY

SĘKACZ.

MAKOWIEC.

SZARLOTKA.

DROŻDŻÓWKA.



ZESTAWY OGNISKOWE/ PLENEROWE

ZESTAW I

70 zł

GRILL

SZASZŁYK DROBIOWY Z BOCZKIEM.
KOTLET KARKOWY MARYNOWANY W BBQ.
KIEŁBASKA GRILLOWA/ KASZANKA Z WĄTRÓBKĄ.
PIECZONE ZIEMNIAKI Z CZOSNKIEM I ROZMARYNEM.

BUFET GORĄCY

PSTRAĞ WĘDZONY NA GORĄCO.
BIGOS WARMIŃSKI Z GRZYBAMI.

BUFET SAŁAT

SAŁATKA ZIEMNIACZANA Z BOCZKIEM.
SAŁATKA OGRODOWA Z SEREM KOZIM.
SAŁATKA Z MARYNAT I PIKLI.
POMIDORY Z CEBULĄ.

SOSY DO MIĘS

CZOSNKOWY. POMIDOROWY. MUSZTARDOWY.

SMALEC ZE SKWARKAMI, PIECZYWO REGIONALNE
+ HERBATA Z CYTRYNĄ
+ PIWO/NALEWKA MIODOWA/GRZANE WINO KORZENNE

ZESTAW II

90 zł

GRILL

PIERŚ KURCZAKA Z KOSTKĄ.
KARKÓWKA Z GRILLO- WĘDZARNI.
ŻEBERKA MARYNOWANE W MIODZIE.
GRILLOWANA FETA Z POMIDORAMI I BAZYLIĄ.
PIECZONA BABKA ZIEMNIACZANA Z BOCZKIEM.
GRZANKI CZOSNKOWE.

BUFET GORĄCY

ŻUREK STAROPOLSKI Z KIEŁBASĄ.
PIKANTNA ZUPA WĘGIERSKA Z KOCIOŁKĄ.
PSTRAĞI WĘDZONE NA GORĄCO.



BUFET SAŁAT

SAŁATKA OGRODOWA Z SEREM KOZIM.
SAŁATKA Z KASZY GRYCZANEJ Z OGÓRKIEM I SUSZONYM POMIDOREM.
SAŁATKA CEZAR Z GRZANKAMI.
SAŁATKA Z OGÓRKÓW KISZONYCH Z CEBULKĄ.

SOSY DO MIĘS

CZOSNKOWY.
POMIDOROWY.
MUSZTARDOWY.
+ SMALEC ZE SKWARKAMI, PIECZYWO REGIONALNE
+ HERBATA Z CYTRYNĄ, DROŻDŻÓWKA/PLACEK Z OWOCAMI

ZESTAW III

80 zł

GRILL

SZASZŁYK Z POŁĘDWICZEK WIEPRZOWYCH Z WĘDZONYM BOCZKIEM I CEBULĄ.
UDKO Z KURCZAKA TRYBOWANE Z KOŚCI W MARYNACIE Z MIODU I CZOSNKU.
BIAŁA KIEŁBASA GRILLOWA.
KASZANKA Z KAWAŁKAMI WĄTRÓBKI.
PSTRĄG Z MASŁEM ZIOŁOWYM W PAPILOCIE.
GRZANKI CZOSNKOWE.

BUFET GORĄCY

ZUPA CYGAŃSKA Z MIĘSEM.
BIGOS WARMIŃSKI Z GRZYBAMI.

BUFET SAŁAT

POMIDORY Z CEBULĄ.
MARYNATY, OGÓRKI KISZONE.
SAŁATKA OGRODOWA Z SEREM KOZIM.
PIECZONE WARZYWA Z SEREM

SOSY DO MIĘS

CZOSNKOWY.
POMIDOROWY.
MUSZTARDOWY.

SMALEC ZE SKWARKAMI, PIECZYWO REGIONALNE



ABY UROZMAIĆ MENU GRILLOWE PROPONUJEMY:

PIECZENIE JASZCZURÓW NAD OGNISKIEM

INTEGRACYJNA ZABAWA KULINARNA, GDZIE DROŻDŻOWE CIASTO NAWIJANE JEST NA KIJ, NASTĘPNIE PIECZONE NAD OGNISKIEM I FASZEROWANE KONFITURĄ Z PIECZONYCH JABŁEK.
CENA 10 ZŁ ZA OSOBĘ.

PIECZENIE ŁOSOSIA BAŁTYCKIEGO NA DESCE PRZY OGNISKU

ORYGINALNY SPOSÓB PIECZENIA ŁOSOSIA NA SPECJALNIE PRZYGOTOWANYCH DESKACH, DO ZABAWY ZAPRASZANI SĄ GOŚCIE.
CENA 40 ZŁ ZA OSOBĘ.

WSPÓLNEGO GOTOWANIE ZUPY W KOCIOŁKACH WĘGIERSKICH NAD OGNISKIEM

INTEGRACYJNA ZABAWA GRUPOWA, POLEGAJĄCA NA GOTOWANIU ZUP PRZEZ 6 GRUP 4 OSOBOWYCH Z WIDOWNIĄ (OKOŁO 70 OSÓB).
CENA 3000 ZŁ.

PIECZONY W CAŁOŚCI DZIK Z ROŻNA SERWOWANY PRZEZ KUCHARZA.

OK. 30 KG, DLA GRUPY 70 OS.
CENA 1500 ZŁ.

PIECZONE PROSIĘ SERWOWANE PRZEZ KUCHARZA

OK. 25 KG, DLA 60-70 OS.
FASZEROWANE KASZĄ I MIĘSEM, PODANE NA DESCE.
CENA 1300 ZŁ.

PIECZONA INDYCZKA Z ROŻNA PODAWANA PRZEZ KUCHARZA.

CENA 300 ZŁ

PÓLMISEK MAZURSKICH RYB WĘDZONYCH - SIEJA, SIELAWA, PSTRAĞ.

DLA OK. 20 OS.
CENA 25 ZŁ ZA OSOBĘ

DESKA WYROBÓW Z WARMIŃSKIEJ WĘDZARNI

BOCZEK WĘDZONY, KIELBASA SWOJSKA, OGNÓWKA PEKLOWANA, KASZANKA I SALCESON DOMOWYM.
CENA 20 ZŁ ZA OSOBĘ

MISA RYB MARYNOWANYCH W KWAŚNEJ ZALEWIE

LESZCZ, SZCZUPAK, PSTRAĞ.
CENA 20 ZŁ ZA OSOBĘ.



STACJE LIVE COOKING (DO BUFETÓW)

OK. 90 MINUT W TRAKCIE WIECZORU, KOLACJI

PASTA BAR

PRZYGOTOWANIE MAKARONÓW Z SOSAMI I DODATKAMI. CENA 30 ZŁ ZA OSOBĘ.

PIECZYSTE POD LAMPĄ

KROJENIE MIĘS PIECZYSTYCH W CAŁOŚCI Z DODATKIEM SOSÓW. CENA 30 ZŁ ZA OSOBĘ.

ŁOSOŚ NORWESKI

SERWOWANIE PORCJI RYBY PIECZONEJ W CAŁOŚCI Z DODATKIEM DIPÓW. CENA 30 ZŁ ZA OSOBĘ.

KREWETKI Z PATELNI

SMAŻONE KREWETKI Z DODATKAMI, ROBIONE NA KILKA SPOSOBÓW. CENA 40 ZŁ ZA OSOBĘ.

PIECZONE INDYCZKI

FASZEROWANE INDYCZKI PODAWANE I SERWOWANE W WIDOWISKOWY SPOSÓB, NA SALI PRZEZ KUCHARZA.
CENA 1 SZTUKA OKOŁO 20 ZŁ – 400 SZTUK.

PŁONAĆE PROSIĘ

PROSIĘ FASZEROWANE, FLAMBIROWANE PRZY GOŚCIACH, SERWOWANE Z KASZĄ GRYCZANĄ.
CENA 1 SZTUKA (OKOŁO 50 OSÓB) 1300ZŁ.