

Catering Świąteczny

**Wybierz takie potrawy
na jakie masz o masz ochotę,
a my dostarczymy wszystko
wprost do Twojego domu lub firmy.**

Menu

SALATKI- 10 zł netto / os.

- sałatka jajeczna z szynką i ananasem
- sałatka Waldorf z marynowanym selerem, szynką, orzechami, rodzynkami i żółtym serem
- sałatka wiosenna z brokułem, jajkiem, rzodkiewką i sosem ziołowo-jogurtowym
- sałatka makaronowa z avocado, winogronem, rukolą, serem blue, selerem naciowym, migdałami

ZUPY - 10 zł netto / os.

- barszcz biały na gęsinie z jajkiem
- krem chrzanowy ze szpinakiem i jajkiem
- tradycyjny żurek na zakwasie z jajkiem
- lubelski barszcz czerwony z twarogiem i szczypiorkiem

PRZYSTAWKI - 10 zł netto / os.

- jajka faszerowane (3 rodzaje do wyboru):
 - z łososiem / z pieczarkami / szynką
 - z fetą i suszonymi pomidorami / po tatarsku
- selekcja mięs pieczonych: rolada z kaczki z żurawiną / baleron białoruski / kieszonki z indyka z serkiem chrzanowym,
- selekcja pasztetów z sosem tatarskim / w cukinii i marchewce / z żurawiną / orzechami laskowymi / z jajkiem
- gravalax z łososia z serkiem almette na grzance ziołowej
- indyk faszerowany śliwką i orzechami w galaretkie z malagi
- ternina rybna z warzywami w galaretkie
- ruloniki z szynki z sałatką warzywną, z sosem chrzanowym
- rolada szpinakowa z łososiem i sosem tzatziki

Menu

DANIE GŁÓWNE - 26 zł netto / os.

- noga z kaczki confit z sosem śliwkowym, pęczotto z grzybami, sałatka szpinakowa z granatem
- dorsz marynowany w czerwonej kapuście z sosem cytrynowym, czarny ryż i warzywa z patelni
- mostek cielęcy faszerowany grzybami i kaszą gryczaną, sos z suszu owocowego, sałatka wiosenna

CIASTO - 10 netto zł

- mazurek wielkanocny
- babka cytrynowa z karmelizowaną pomarańczą
- sernik z rodzynkami
- ciasto marchewkowe z cynamonem

KONTAKT

Anna Brzeżecka - Janowska

telefon: +48 506 196 025

e mail: konferencje@hotelilan.pl