

Winnica Pałac Mała Wieś

Nasze dania doskonale komponują się
z wyjątkowymi winami z Winnicy Pałac Mała Wieś.
Podkreśl smak tradycyjnych specjalów, wybierając m.in.:

» Cydr	750ml / 59 zł
» Solaris wytrawne / półwytrawne	750ml / 70 zł
» Rose	750ml / 80 zł
» Musujące	750ml / 80 zł
» Hiberna	750ml / 85 zł
» Johanniter	750ml / 85 zł
» Muscaris	750ml / 90 zł

do zamówienia powyżej 600 zł butelka wina
187ml z Winnicy Pałac Mała Wieś w prezencie.

ZAMÓW NASZ CATERING

CZEKAMY DO 14 KWIETNIA

Odbiór zamówień 18-19.04 od godziny 8:00-14:00- Sala Klubowa
Dostawa w dniu 18.04 od godziny 8:00-17:00

zadzwoń: 782 40 40 40

napisz: recepcja@palacmalawies.pl

sprawdź: www.palacmalawies.pl/catering_swieta



Mała Wieś



PAŁAC MAŁA WIEŚ
HOTEL & SPA

CATERING WIELKANOCNY

W HOTELU PAŁAC MAŁA WIEŚ

TRADYCYJNE WIELKANOCNE DANIA Z TWOJEJ ULUBIONEJ RESTAURACJI



Oddaj się radości świątecznych spotkań i wypoczynku – przygotowanie wielkanocnej uczty powierz nam! Z myślą o Was skomponowaliśmy wyborne, regionalne specjały, które zachwycą smakiem i wypełnią wielkanocny stół tradycją. Czerpiemy inspirację z dawnych receptur, by te święta były pełne domowego ciepła i wyjątkowej atmosfery.

ZESTAWY WIELKANOCNE

Pałacowe zestawy wielkanocne to połączenie tradycji i wyjątkowych smaków. Stworzone, by wprowadzić magiczny nastrój świąt i oczarować Waszych gości niezapomnianymi daniami. Wzbogacć świąteczny stół o kulinarne skarby, które zachwycą gości.

WIELKANOCNE SMAKI PAŁACU | 150 ZŁ | 4 OS.

Żurek tradycyjny na wędzonce 900ml, powidła śliwkowe 300ml, babka cytrynowa z polewą cukrową, oliwa ziołowa 250ml, chutney jabłkowy 300ml, pate z gęsiej wątróbki 300g

SŁODKIE SMAKI MAŁEJ WSI | 130 ZŁ | 4 OS.

Mazurek z nadzieniem różanym 400g, babka cytrynowa z polewą cukrową 400g, ciastka kruche 200g, powidła śliwkowe 300ml, dżem truskawkowy 300ml

PAŁACOWE SMAKI WIELKANOCNEGO STOŁU | 140 ZŁ | 4 OS.

Krem chrzanowy 900ml, schab po warszawsku 350g, tradycyjna sałatka jarzynowa 300g, galaretka z nóżek 300g, sos cumberland 125g

PRZYSTAWKI

» Galaretka z nóżek	300g / 25 zł
» Paszтет z królika z jajkiem w boczku	800g / 68 zł
» Schab po warszawsku	350g / 31 zł
» Pate z gęsiej wątróbki	300g / 35 zł
» Smalec ze skwarkami	300g / 20 zł
» Ćwikła z chrzanem	300g / 18 zł
» Sos cumberland	300g / 29 zł
» Tradycyjna sałatka jarzynowa	300g / 16 zł
» Jajka faszerowane na sianku z pora	300g / 24 zł

ZUPY: SŁOIKI 900ML I 300ML

» Krem chrzanowy	900ml/300ml / 34 zł / 11 zł
» Barszcz biały	900ml/300ml / 33 zł / 11 zł
» Żurek tradycyjny na wędzonce	900ml/300ml / 37 zł / 13 zł
» Barszcz z jabłek grójeckich	900ml/300ml / 34 zł / 11 zł

DANIA GŁÓWNE

» Konfitowana noga z kaczki z sosem żurawinowym z pomarańczami	280g / 39 zł
» Duszone skoki z królika w sosie truflowym	230g / 50 zł
» Pieczeń jagnięca z sosem miętowym	250g / 45 zł
» Filet z sandacza z sosem krewetkowym	250g / 52 zł
» Pierogi z kaczką	10 szt / 38 zł
» Tradycyjna pieczona biała kielbasa w ziołach	250g / 25 zł
» Bigos tradycyjny z mięsem i wędzonką	900ml / 46 zł

DODATKI

» Kopytka ziemniaczane	400g / 35 zł
» Kluski śląskie z wiejskim masełkiem	400g / 35 zł
» Ziemniaki au gratin trufłowe	400g / 42 zł
» Ziemniaki w skórce z ziołami	400g / 32 zł
» Buraczki zasmażane w emulsji malinowej	400g / 36 zł
» Kapusta czerwona z jabłkiem i rodzynkami	400g / 25 zł
» Kapusta duszona z boczkiem	400g / 30 zł

CUKIERNIA

» Mazurek z nadzieniem różanym	400g / 38 zł
» Mazurek kajmakowy	400g / 40 zł
» Mazurek czekoladowy	400g / 40 zł
» Babka cytrynowa z polewą cukrową	400g / 28 zł
» Szarlotka z jabłek grójeckich z kruszonką	600g / 32 zł
» Sernik z rodzynkami na kruchym spodzie	700g / 42 zł

KOSZYCZEK WIELKANONCY | 100 ZŁ

» Wiejska biała kielbasa
» Tradycyjna szynka
» Jajka z wiejskiego kurnika
» Ręcznie zdobione pisanki
» Mini babeczki o delikatnym smaku
» Baranek z masła – symbol wielkanocnej tradycji
» Starannie dobrane przyprawy: morska sól i świeżo zmielony pieprz
» Koszyk, serweta i bukszpan – zielony akcent świąteczny