

CATERING *Wielkanocny*

PORCJA | CENA (ZŁ)

* ZUPA:

Żurek na białej kielbasie

1 l - 50 zł (4 porcje)

* DANIA GŁÓWNE:

Gotowana szynka wieprzowa
z sosem chrzanowym

1 kg - 75 zł (5 porcji) po 200 g

Zraz wołowy z ogórkiem i boczkiem

1 szt. - 22 zł

Pieczeń z karkówki wieprzowej

1 kg - 60 zł (5 porcji) po 200g

Bigos ze śliwką

1 kg - 40 zł

* ZIMNE PRZEKĄSKI:

Tatar ze świeżego łosia
z ogórkiem i koperkiem

0,1 kg - 18 zł

Salatka jarzynowa

1 kg - 30 zł

Łosoś w galarecie

0,1 kg - 16 zł

Schab w galarecie

0,1 kg - 12 zł

Indyk w maladze

0,1 kg - 12 zł

Sandacz w galarecie

0,1 kg - 15 zł

* SOSY ZIMNE:

Sos chrzanowy

0,5 l - 15 zł

Sos tatarski

0,5 l - 15 zł

Sos cumberland

0,5 l - 15 zł

Flavoria
RESTAURANT


ANDERSIA
HOTEL

CATERING *Wielkanocny*

Polecamy zestaw:

Świąteczny Obiad

DLA 4 OSÓB!

ŻUREK NA BIAŁEJ KIEŁBASIE 1 l
KACZKA PIECZONA W CAŁOŚCI 1 szt. (4 porcje)
PYZY 8 szt.
SOS PIECZENIOWY 0,5 l
MODRA KAPUSTA Z OWOCAMI 1 kg

CENA: 169 zł!

Zamówienia przyjmujemy pod numerem
telefonu **512 329 881** lub mailowo:
restauracja@andersiahotel.pl
do 13.04.2022 do g. 20.00.

Odbiór dań **15.04.2022 od g. 12.00**
i **16.04.2022 do g. 12.00.** w restauracji Flavoria
na 1. piętrze Hotelu Andersia,
Plac Andersa 3 w Poznaniu.

Flavoria
RESTAURANT


ANDERSIA
HOTEL
