



RIVER STYLE
Hotel & SPA

CATERING





RIVER STYLE

Hotel & SPA

CATERING

ZIMNNE PÓŁMISKI - 0,5 KG

Rostbef pieczony z sosem dijon- 60zł

Tatarki wołowe z dodatkami- 60zł

Kolorowe roladki drobiowe z papryką, curry i warzywami w auszpiku- 50zł

Pasztety wieprzowy i drobiowy z marynatami- 45zł

Schab pieczony z musem chrzanowym- 50zł

Półdzwiczka z musolin ziołowym- 55zł

Indycza pierś pieczona z orzechami- 50zł

Tymbaliki drobiowe z warzywami- 40zł

Pikantna sałata z kurczakiem grillowanym warzywami i sosem koktajlowym- 40zł

Śledzie w burakach z jabłkiem i cebulą- 45zł

Pikantna sałata z krewetkami i owocami- 70zł

Sałatka grecka - 40zł

Carpaccio z buraka z kruszonym serem i pestkami słonecznika - 40zł

Mini ptysie z pastą ziołową- 40zł

Sakiewki z ciasta francuskiego ze szpinakiem i suszonymi pomidorami- 45zł

Carpaccio z marynowanego rostbefu z listkami sałat, kaparami i sosem sezamowym- 150zł

Tatarek z łososia z kaparami- 150zł

Terina z łososia z koprem i nori- 150zł

DANIA GŁÓWNE NA GORĄCO DO SAMODZIELNEGO ODGRZANIA

CENA ZA 1 PORCJĘ - 150gr

Minimalne zamówienie 5 porcji z jednego dania

Tradycyjne zrazy wołowe- 30zł

Pieczona pierś z kurczaka z pomidorami suszonymi- 15zł

Eskalopki wieprzowe w sosie pieprzowym z orzechami- 15zł

De volaille- 16zł

Półdzwiczki wieprzowe z grzybami- 20zł

Kaczka pieczona z jabłkami cała- 120zł

Indycze udo w sosie winno śmietanowym -15zł

Pierogi z cielęciną 10 sztuk - 50zł

Gołąbki z kuskus i warzywami -15zł

Kotlety z kaszy jaglanej z cieciorką warzywami i curry- 15zł

Medaliony z ciecierzycy z sosem grzybowym- 15zł

Półmisek surówek sezonowych - 25zł

Zamówienia:

tel.58 7364800

mail: marketing@hotelriverstyle.pl