

CATERING

ZIMNE PÓŁMISKI - 0,5 KG

- Rostbef pieczony z sosem dijon- 60zł
- Tatarski wołowy 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
- Polędwiczka z musolin ziołowym- 55zł
- Indyjska 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
- Tatar 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
- Polędwiczki wieprzowe z grzybami- 20zł
- Kaczka pieczona z jabłkami cała- 120zł
- Indyjskie 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:

☎ 58 73 64 800

✉ marketing@hotelriverstyle.pl