

CATERING WIELKANOCNY

ZUPY

Żur tradycyjny na zakwasie z białą kielbasą	250ml / 20zł
Rosół z gęsi z kluskami pietruszkowymi	250ml / 20zł

DANIA ZIMNE

Carpaccio z pieczonego rostbefu z konfiturą z czerwonej cebuli i musem chrzanowym	100g / 25zł
Gravlax z łososia z dressingiem	100g / 29zł
Pasztet mięsny ze śliwką i jałowcem	500g / 48zł
Salatka jarzynowa	500g / 40zł
Jajka faszerowane z łososiem z hotelowej wędzarni	5szt. / 50zł (10 połówek)
Rolada boczowa z pietruszką i gorczycą	500g / 35zł
Karkówka marynowana w musztardzie Dijon i świeżym majeranku	500g / 40zł
Pasztet warzywny	500g / 35zł

DANIA CIEPŁE

Konfitowana noga z kaczki w sosie żurawinowym	ok. 220g / 39zł
Długoduszona gicz jagnięca	440g / 55zł
Zraz wieprzowy z duszonymi podgrzybkami i wędzonym boczkiem w sosie pieczeniowym	180g / 28zł
Roladka z indyka z warzywami	180g / 28zł

DODATKI

Buraki glazurowane w miodzie	100g / 10zł
Gnocci ziemniaczane	150g / 12zł
Zapiekanka Gratine z czosnkiem i parmezanem	150g / 14zł

HOTELOWA WĘDZARNIA

Ser typu włoskiego	1szt. (250g) / 17zł
Schab	1kg / 75zł
Baleron	1kg / 75zł
Boczek	1kg / 60zł
Szynka z tłuszczkiem	1kg / 65zł
Łosoś	1kg / 190zł

Opakowanie dodatkowo płatne 1,50 zł. Drodzy Klienci, jeżeli chcecie uniknąć tej opłaty zapraszamy z własnymi pojemnikami. Zamów z dostawą do domu lub odbiorem własnym. Dowóz do 15 km - 40 zł. Powyżej 15 km dopłata 1 zł/1 km.

Zamówienia przyjmujemy do 29 marca:
tel. 604 200 270