

Spotkania Wielkanocne

DLA FIRM

— 199.PLN./ za osobę —

BUFET CIEPŁY

- Wielkanocny żurek z białą kielbasą
- Pieczeń rzymska z jajem przepiórczym
- Biała kielbasa pieczona z cebulą w sosie piwnym
- Pieczeń z indyka z sosem z białego wina i suszonych owoców
- Kalafior pod beszamelem z cheddarem
- Kremowe puree z tartym chrzanem
- Buraczki duszone z żurawiną

BUFET ZIMNY

- Pikle: korniszony, marynowane grzyby, patisony, śliwki w occie, dynia z goździkami, suszone pomidory, kapary, oliwki z ziołami i czosnkiem
- Jajka faszerowane: z pstrągiem, z musem grzybowym, z pastą szczypiorkową, z suszonymi pomidorami, z wędzoną szynką
- Pieczone domowe mięsa z sosem tatarskim
- Wędliny tradycyjne z chrzanem i remuladą
- Śledzie w sosie jogurtowym ze szczypiorkiem i rzodkiewką
- Śledzie w oleju
- Sałatki: jarzynowa, wiosenna
- Jajka z szynką i warzywami w galarecie
- Tymbaliki mięsne
- Pasztet wołowo-wieprzowy
- Pasztet warzywny
- Ćwikła z chrzanem, mus chrzanowy
- Wybór pieczywa
- Kremowe maselko

BUFET SŁODKI

- Sernik
- Babka waniliowa
- Mazurek kajmakowy
- Mini pascha w słoiczku

Korzystamy wyłącznie z jaj z wolnego wybiegu - typ 0.
Kontakt: Arkadiusz Roś +48 533923903 aros@arche.pl
Marta Bachor +48 533039056 mbachor@archehotelpulawska.pl



Spotkania Wielkanocne

DLA FIRM

— 199.PLN./ za osobę —

BUFET CIEPŁY

- Wielkanocny żurek z białą kielbasą
- Pieczeń rzymska z jajem przepiórczym
- Biała kielbasa pieczona z cebulą w sosie piwnym
- Pieczeń z indyka z sosem z białego wina i suszonych owoców
- Kalafior pod beszamelem z cheddarem
- Kremowe puree z tartym chrzanem
- Buraczki duszone z żurawiną

BUFET ZIMNY

- Pikle: korniszony, marynowane grzyby, patisony, śliwki w occie, dynia z goździkami, suszone pomidory, kapary, oliwki z ziołami i czosnkiem
- Jajka faszerowane: z pstrągiem, z musem grzybowym, z pastą szczypiorkową, z suszonymi pomidorami, z wędzoną szynką
- Pieczone domowe mięsa z sosem tatarskim
- Wędliny tradycyjne z chrzanem i remuladą
- Śledzie w sosie jogurtowym ze szczypiorkiem i rzodkiewką
- Śledzie w oleju
- Sałatki: jarzynowa, wiosenna
- Jajka z szynką i warzywami w galarecie
- Tymbaliki mięsne
- Pasztet wołowo-wieprzowy
- Pasztet warzywny
- Ćwikła z chrzanem, mus chrzanowy
- Wybór pieczywa
- Kremowe maselko

BUFET SŁODKI

- Sernik
- Babka waniliowa
- Mazurek kajmakowy
- Mini pascha w słoiczku





A R C H E

HOTEL PUŁAWSKA RESIDENCE

Spotkania i catering Wielkanocne DLA FIRM

_____ 139 PLN / za osobę z dowozem _____
_____ 125 PLN / za osobę stacjonarnie _____

BUFET CIEPŁY

- Krem chrzanowy z grzankami ziołowymi
- Biała kielbasa w kremowym sosie z musztardy francuskiej
- Rolada z indyka w sosie własnym
- Kopytka
- Kotleciki dyniowe
- Buraczki z żurawiną

BUFET ZIMNY

- Sałatka wiosenna
- Śledzie w sosie koperkowym
- Śledzie w oleju
- Faszerowane jajka: tuńczykiem, pastą z groszku, pastą jajeczną z dymką
- Szynka z jajkiem w galarecie
- Pasztet domowy z konfiturą
- Wybór pieczywa, masło

BUFET SŁODKI

- Szarlotka
- Mazurek kajmakowy

_____ 179 PLN / za osobę z dowozem _____
_____ 159 PLN / za osobę stacjonarnie _____

BUFET CIEPŁY

- Żurek na wędzonce z jajkiem i białą kielbasą
- Zrazy wieprzowe w sosie pieczeniowym
- Kluski śląskie
- Modra kapusta
- Biała kielbasa w sosie piwnym z cebulą
- Pieczeń z kalafiora z sosem koperkowym
- Karmelizowane marchewki z orzeszkami ziemnymi

BUFET ZIMNY

- Pieczeń rzymska z jajem przepiórczym i sosem chrzanowym
- Sałatka brokułowa z serem cheddar
- Sałatka ziemniaczana z wędzonym łososiem i szczypiorkiem
- Jaja faszerowane: suszonymi pomidorami, grzybami, pastą brokułową z fetą
- Tymbaliki mięsne z jajem i groszkiem
- Śledzie po kaszubsku
- Pieczone mięsa z remuladą
- Babeczki warzywne z sosem czosnkowym
- Pieczywo i masło

BUFET SŁODKI

- Sernik
- Mazurek orzechowy
- Babka czekoladowa

Korzystamy wyłącznie z jaj z wolnego wybiegu - typ 0.
Kontakt: Arkadiusz Roś +48 533923903 aros@arche.pl
Marta Bachor +48 533039056 mbachor@archehotelpulawska.pl

