

Classic

Hotel i Restauracja



SPOTKANIE WIGILIJNE – OFERTA ARANŻACJA SALI I STOŁÓW ŚWIĄTECZNA

PROPOZYCJA MENU

DANIA SERWOWANE

ZUPA (*jedna do wyboru*)

BARSZCZ CZERWONY Z USZKAMI Z GRZYBÓW

BARSZCZ BIAŁY Z GRZYBAMI

DANIE GŁÓWNE RYBNE (*jedno do wyboru*)

FILET Z ŁOSOSIA BAŁTYCKIEGO Z SOSEM ZIOŁOWO-CYTRYNOWYM 100G

ŁOSOŚ BAŁTYCKI Z PIECA Z MASŁEM CZOSNKOWO-ZIOŁOWYM 100G

SANDACZ W CIEŚCIE 100G

DORSZ W CHRUPIAĄCEJ PANIERCE 100G

DODATKI: ZIEMNIAKI DUSZONE Z KOPERKIEM I ZESTAW 2-CH SURÓWEK

DESER (*jeden do wyboru*)

SZARLOTKA PO WIEDENSKU (NA CIEPŁO Z GAŁKĄ LODÓW WANILIOWYCH)

PANNACOTTA Z OWOCAMI I MUSEM OWOCOWYM

LUB W ZAMIAN ZA DESER CIASTO DESEROWE NA KLOSZACH - 2 SZT/OS

SERNIK W KAKAOWYM CIEŚCIE, MAKOWIEC, PIERNIK

BUFET DAŃ GORĄCYCH

PIEROGI UKRAIŃSKIE GOTOWANE 3 SZT/OS

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI OPIEKANE 3 SZT/OS

KAPUSTA Z GROCHEM - 50G/OS

GOŁĄBKI Z RYŻEM I GRZYBAMI + SOS – 1SZT /OS

GOŁĄBKI Z KASZĄ GRYCZANĄ I GRZYBAMI + SOS – 1 SZT /OS

BUFET ZIMNYCH ZAKĄSEK

SAŁATKA JARZYNOWA 70g/os

MINI ŚLEDZIKI RÓŻNE RODZAJE: W OLEJU Z CEBULKĄ

SCHAB PO WARSZAWSKU W GALARECIE

GALARETKA DROBIOWA

RULONY Z SZYNKI Z KREMEM CHRZANOWYM

JAJKA W SOSIE Tatarskim

NAPOJE BEZ LIMITU

WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ W DZBANKACH

KOMPOT Z SUSZU W DZBANKACH

SOK OWOCOWY 100%

KAWA, HERBATA – NA BUFECIE

CENA POWYŻSZEGO MENU: 220 ZŁ/OSOBE

**SPOTKANIE W CENIE MAKSYMALNIE 7 GODZIN, KAŻDA NASTĘPNA GODZINA 500 ZŁ
ALKOHOL PROPONUJEMY W PROMOCYJNYCH CENACH,
W PRZYPADKU WŁASNEGO ALKOHOLU- 15 ZŁ/OS KORKOWE**