

Classic

Hotel i Restauracja



SPOTKANIE WIGILIJNE ARANŻACJA STOŁU I SALI 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 CHRUPIĄCEJ PANIERCE 100G

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

LUB

DANIE GŁÓWNE MIĘSNE (jedno do wyboru)

ROLADKI Z INDYKA W SZYNCE PARMIEŃSKIEJ I BAZYLI W DELIKATNYM SOSIE, ZIEMNIAKI I MIX SAŁAT

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS-VIDE NA SOSIE DEMI-GLACE, PUREE I MIX SAŁAT

DUET ROLAD DROBIOWYCH (SZPINAK/WARZYWA LUB BROKUŁ/MOZARELLA W SOSIE WŁASNYM

DESER (jeden do wyboru)

SZARLOTKA PO WIEDEŃSKU (NA CIEPŁO Z GAŁKĄ LODÓW WANILIOWYCH)

PANNACOTTA Z OWOCAMI I MUSEM OWOCOWYM

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

SERNIK W KAKAOWYM CIEŚCIE , MAKOWIEC, PIERNIK

BUFET DAŃ GORĄCYCH

PIEROGI RUSKIE GOTOWANE -3 SZT/OS

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI OPIEKANE -3 SZT/OS

KAPUSTA Z GROCHEM 50 G/OS

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

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

BUFET ZIMNYCH ZAKĄSEK

SAŁATKA JARZYNOWA 70G/OS

PASZTET GRZYBOWO-ORZECHOWY I PASZTET ZE ŚLIWKĄ KALIFORNIJSKĄ 50G/OS

RULONY Z SZYNKI Z KREMEM CHRZANOWYM

SCHAB PO WARSZAWSKU W GALARECIE

GALARETKA DROBIOWA lub/i WIEPRZOWA

MINI ŚLEDZIKI RÓŻNE RODZAJE: W OLEJU Z CEBULKĄ/ PO WĘGERSKU

JAJKA FASZEROWANE PIECZARKAMI I JAJKA W SOSIE Tatarskim (pół na pół)

MUSZLE MAKARONOWE Z SAŁATKĄ TUŃCZYKOWĄ

NAPOJE

WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ W DZBANKACH 0,5L/OS

KOMPOT Z SUSZU W DZBANKACH I SOK OWOCOWY 0,3L/OS

KAWA, HERBATA – NA BUFECIE

DO KOLACJI : WINO BIAŁE I CZERWONE – 200 ML/OS

CENA POWYŻSZEGO MENU: 250 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**



