

Oferta spotkań świątecznych

Zestaw 1

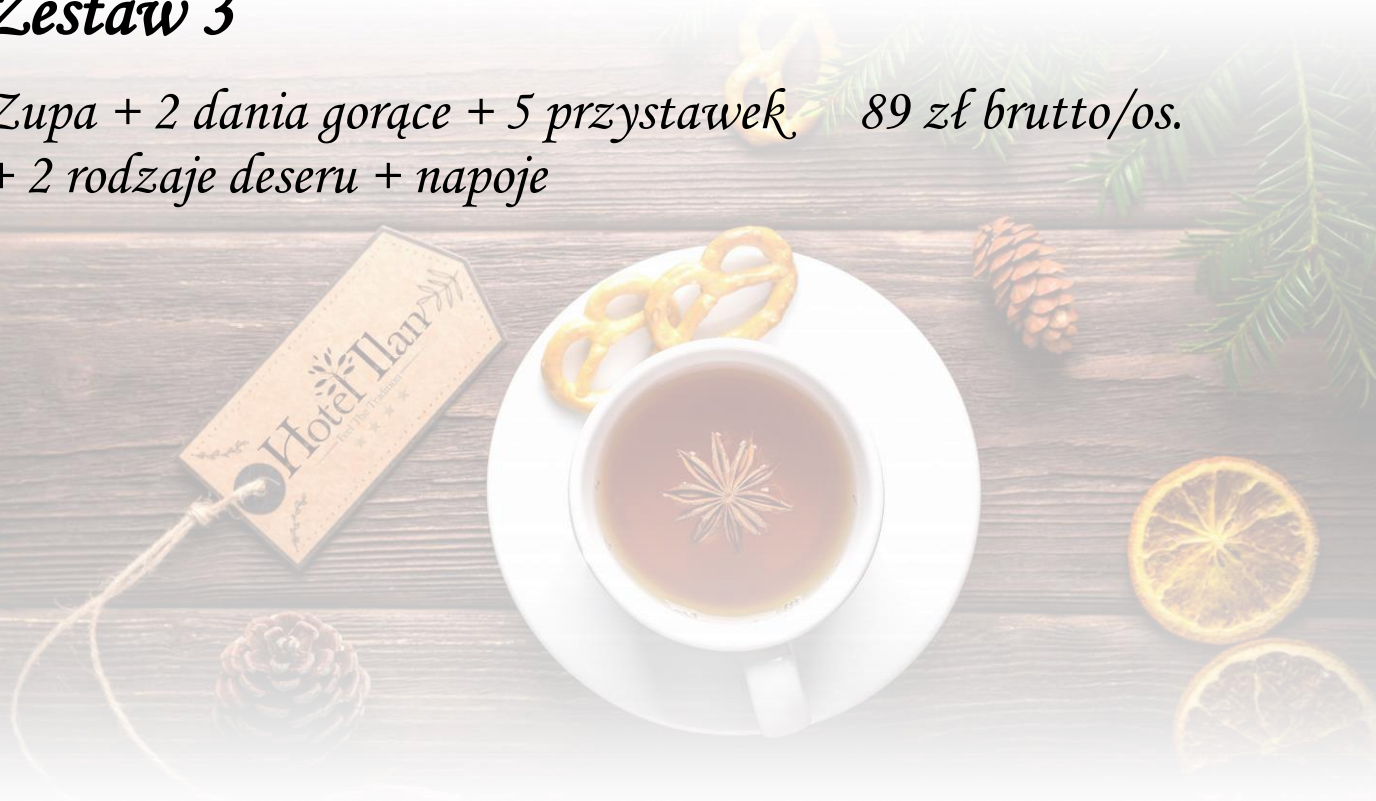
Zupa + danie gorące + 4 przystawki 59 zł brutto/os.
+ napoje

Zestaw 2

Zupa + 2 dania gorące + 5 przystawek 79 zł brutto/ os.
+ deser + napoje

Zestaw 3

Zupa + 2 dania gorące + 5 przystawek 89 zł brutto/os.
+ 2 rodzaje deseru + napoje



Zupy:

- barszcz czerwony czysty + kłokiet z kapustą i grzybami
- barszcz czerwony z uszkami (faszerowanymi pieczarkami lub kapustą i grzybami)
- żurek na gęsinie z suszonymi grzybami i jajkiem
- zupa rybna z wędzonym pstrągiem, z kawałkami karpia i suszonym podgrzybkim
- kremowa zupa z grzybów ze śmietanką rozmarynową

Dania gorące:

- pierogi z kapusta i grzybami
- karp po żydowsku z kaszą pęczak z grzybami
- karp w sosie szarym (z pumpernikłami) z kasza pęczak z grzybami
- gołąbki z grzybami i pęczakiem w sosie grzybowym
- kapusta świąteczna z grzybami z olejem lnianym i wędzoną śliwką
- pstrąg pieczony w soli z cytrusami i imbirem

Przystawki na zimno:

- śledź w oleju lnianym
- śledź macerowany w zalewie korzennej
- śledź po węgiersku
- karp w galarecie
- pstrąg faszerowany
- łosoś faszerowany
- rolada szpinakowa z łososiem wędzonym i rucolą
- roladki łososiowe zawijane w papier ryżowy
- półmisek ryb wędzonych
- tombaliki rybne
- ryba po grecku
- kapusta z grochem i olejem lnianym
- sałatka makaronowo – grzybowa
- sałatka śledziowa
- sałatka jarzynowa
- sałatka warstwowa ze śledziem i burakiem marynowanym
- pieczywo

Desery:

- ciasto własnej produkcji
- kłuski z makiem i bakaliami

Napoje:

- kawa i herbata
- kompot z suszu
- woda z cytryną

*Szczegóły oferty uzyskacie Państwo
kontaktując się z działem sprzedaży pod adresem
e-mail:*

mice@hotelilan.pl

lub

numerem telefonu:

504 777 676.

