

Catering Wielkanocny

DANIA GORĄCE

Żurek z białą kielbasą na wędzonce	500 ml	13 zł
Szynka pieczona w sosie chrzanowym	140 g	16 zł
Karkówka pieczona w sosie własnym	140 g	15 zł
Pierś drobiowa faszerowana szpinakiem i fetą	130 g	12 zł
Kieszka drobiowa z pomidorami i camembertem	130 g	12 zł
Kotlet de volaille	140 g	15 zł
Półdzwiczki wieprzowe z sosem borowikowym	140 g	18 zł
Zrazy wołowe w sosie własnym	140 g	19 zł
Kaczka pieczona w pomarańczach	ok. 1,5 kg	70 zł
Pieczony filet z lososia	140 g	19 zł

DANIA NA ZIMNO

Pstrąg w galarecie	80 g	8 zł
Łosoś pod cytrynową galaretką	80 g	14 zł
Tatar z lososia	100 g	16 zł
Tatar ze śledzia	100 g	8 zł
Śledzie w oleju / śmietanie	100 g	6 zł
Salatka jarzynowa	100 g	5 zł
Salatka z lososiem wędzonym	100 g	8 zł
Tatar wołowy	100 g	16 zł
Roladki drobiowe z suszonymi pomidorami	100 g	7 zł
Schab faszerowany śliwką pod lekką galaretką	100 g	7 zł
Roladka z chrzanem i borowikami	100 g	9 zł

CIASTA

Tradycyjny sernik	100 g	4,50 zł
Szarlotka z cynamonem	100 g	4,50 zł
Mini bezy z kremem mascarpone i owocami	100 g	7,00 zł

* Zamówienia można składać do 31 marca 2021, tel. 58 778 28 48, e-mail: gastronomia@hotelvictoria.pl

* Zamówienia będą realizowane po uprzedniej wpłacie zadatku w wysokości 40% wartości zamówienia.

* Wszystkie dania pakujemy w pojemniki jednorazowe.