

ŚWIĘTA BOŻEGO NARODZENIA TO CZAS ŻYCZLIWOŚCI, PRZEBACZENIA, REFLEKSJI ORAZ OKAZYWANIA SOBIE WZAJEMNIE TROSKI I MIŁOŚCI. ŻYCZYMY PAŃSTWU WIGILII PRZY SUTO ZASTAWIONYM STOLE, W RODZINNEJ, RADOSNEJ I MAGICZNEJ ATMOSFERZE...



SZANOWNI PAŃSTWO,

PAMIĘTAJĄC O TYM, ŻE ŚWIĘTA BOŻEGO NARODZENIA TO CZAS ŻYCZLIWOŚCI I RADOSNEGO OCZEKIWANIA, PRAGNIEMY PRZYCZYNIĆ SIĘ DO PODTRZYMANIA TEJ JAKŻE PIĘKNEJ TRADYCJI POLSKICH ŚWIĄT PRZY WSPÓLNYM STOLE, Z PASTORAŁKAMI, OPŁATKIEM I WOLNYM MIEJSCEM DLA NIESPODZIEWANEGO GOŚCIA.

PROPONUJEMY PAŃSTWU ZAMÓWIENIE ŚWIĄTECZNEGO CATERINGU Z GOŚCIŃCA SUCHOLESKIEGO I ZAPRASZAMY DO SKORZYSTANIA Z NASZEJ ŚWIĄTECZNEJ OFERTY!

HOTEL & RESTAURACJA GOŚCINIEC SUCHOLESKI

SUCHY LAS 62-002
UL. SUCHOLESKA 6

TEL.+ 61 892 69 92 / +48 697 002 774
P.MILK@GOSCINIEC-SUCHOLESKI.COM.PL
WWW.GOSCINIEC-SUCHOLESKI.COM.PL

Na wigilijny stół:

- Barszcz czerwony – 1 porcja 900 ml **35,00**
- Zupa grzybowa – 1 porcja 900 ml **45,00**
- Zupa rybna – 1 porcja 900 ml **42,00**
- Pierogi z kapustą i grzybami - 1 szt. **3,50**
- Pierogi ruskie - 1 szt. **3,50**
- Pasztecik z mięsem – 1 szt. **5,00**
- Kapusta kiszona z grzybami – 1 kg. **35,00**
- Kapusta modra z rodzynkami - 1kg. **30,00**
- Filet z karpia soute z cebulką 120 gr. **16,00**
- Filet z kaczki w jabłkach pieczony 250 gr – **25,00** (przed wypieczeniem)
- Filet z gęsi marynowany w cydrze 400 gr – **35,00** (przed wypieczeniem)

Dania mięsne: (waga mięsa przed obróbką termiczną)

- Gęś pieczona w całości nadziewana kaszą, boczkiem i grzybami – **360,00/sztuka ok. 5kg**
- Kaczka pieczona w całości z jabłkami, pomarańczami w czerwonym winie – **110,00/sztuka ok. 2,2kg**
- Indyk marynowany pieczony w całości z musem mięsnym i suszonymi owocami – **350,00/sztuka ok. 5kg**
- Szynka wieprzowa szpikowana wędzoną słononą w aromacie warzyw korzeniowych - **75,00/sztuka ok. 1,3kg**
- Rostbef wołowy marynowany w czerwonym winie, musztardzie francuskiej i rozmarynie pieczony w całości - **360,00/sztuka ok. 3kg**
- Pasztet z konfiturą z czerwonej cebuli zapieczony w cieście francuskim z czarnuszką – **80,00/sztuka ok. 1kg**

Zimny bufet ok. 70 gr/ porcja (minimalne zamówienie 7 porcji)

- Dorsz po grecku **13,00 / 100 g**
 - Sandacz w galarecie **14,00**
 - Rolada z sandacza ze szpinakiem **14,00**
 - Łosoś w galarecie **14,00**
 - Karp w galarecie **12,00**
 - Rolada z sandacza i łososia **14,00**
 - Śledź w śmietanie z cebulą, jabłkiem, ogórkiem kiszonym **12,00/ 100g**
 - Schab pieczony z morelą **7,50**
 - Schab pieczony ze śliwką **7,50**
 - Schab pieczony **7,00**
 - Tradycyjna galantyna z kurczaka z omletem, pieczrakami i zieloną pietruszką **10,00**
 - Plastry piersi kaczki z owocami w maładze **12,00**
 - Rolada z polędwicy wieprzowej z grzybami leśnymi **12,00**
 - Tradycyjna sałatka jarzynowa **40,00/ 1 kg**
 - Sałatka śledziowa **50,00/ 1 kg**
- Tarta z łososiem wędzonym, szpinakiem, serem pleśniowym 1 szt. - **50,00**

Ciasto (blacha ciasta 26 cm)

- Sernik z brzoskwinia **130,00**
- Jabłecznik **100,00**
- Makowiec z bakaliami i jabłkami **120,00**