

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 300 ml **8,00**
- Zupa grzybowa – 1 porcja 300 ml **14,00**
- Zupa rybna – 1 porcja 300 ml **12,00**
- Pierogi z kapustą i grzybami - 1 szt. **3,00**
- Krokiet z kapustą i grzybami – 1 szt. **9,00**
- Pasztecik z mięsem – 1 szt. **6,00**
- Kapusta kiszona z grzybami – 1 kg. **30,00**
- Kapusta modra z rodzynkami - 1kg. **25,00**
- Filet z karpia soute z cebulką 120 gr. **15,00**
- Filet z kaczki w jabłkach pieczony 200 gr – **25,00** (przed wypieczeniem)
- Filet z gęsi marynowany w cydrze 400 gr – **28,00** (przed wypieczeniem)

Dania mięsne: (waga mięsa przed obróbką termiczną)

- Gęś pieczona w całości nadziewana kaszą, boczkiem i grzybami – **260,00/sztuka ok. 5kg**
- Kaczka pieczona w całości z jabłkami, pomarańczami w czerwonym winie – **100,00/sztuka ok. 2,2kg**
- Indyk marynowany pieczony w całości z musem mięsnym i suszonymi owocami – **270,00/sztuka ok. 5kg**
- Szynka Wieprzowa szpikowana boczkiem wędzonym i czosnkiem pieczona w całości w aromacie warzyw korzeniowych - **70,00/sztuka ok.1,3kg**
- Antrykot wołowy marynowany w czerwonym winie, musztardzie francuskiej i rozmarynie pieczony w całości - **360,00/sztuka ok. 3kg**
- Pasztet z kaczki z konfiturą z czerwonej cebuli zapieczony w cieście francuskim z czarnuszką – **80,00/sztuka ok. 1kg**

Zimny bufet ok. 70gr/ porcja:

- Dorsz po grecku **12,00**
- Sandacz w galarecie **13,00**
- Rolada z sandacza ze szpinakiem **13,00**
- Łosoś w galarecie **12,00**
- Karp w galarecie **10,00**
- Rolada z sandacza i łososia **13,00**
- Śledź w śmietanie z cebulą, jabłkiem, ogórkiem kiszonym **11,00**
- Schab z musem chrzanowym **10,00**
- Tradycyjna galantyna z kurczaka z omletem, pieczrakami i zieloną pietruszką **10,00**
- Plastry piersi kaczki z owocami w maladze **12,00**
- Rolada z polędwicy wieprzowej z grzybami leśnymi **12,00**
- Tradycyjna sałatka jarzynowa **8,00**
- Sałatka śledziowa **10,00**

Tarta z łososiem wędzonym, szpinakim, serem pleśniowym 1 szt. - **50,00**

Ciasto (blacha ciasta)

- Sernik z brzoskwinia **100,00**
- Jabłecznik **100,00**
- Ciasto marchewkowe z bakaliami i mascarpone **80,00**
- Makowiec z bakaliami i jabłkami **110,00**