

	porcja	cena zł	ilość	razem
MIĘSA: do odgrzania, porcje obiadowo-kolacyjne				
Mini gordon bleu wieprzowy z szynką i serem	100 g	11,00		0,00
De Volaille z masłem (z mielonego mięsa)	100 g	11,00		0,00
De Volaille z masłem (klepany)	130 g	19,00		0,00
Zraz wołowo-wieprzowy (z mielonego mięsa) z sosem z duszenia	100 g	11,00		0,00
Zraz wołowy z farszem staropolskim z sosem z duszenia (klepany)	120 g	24,00		0,00
Gołąbki po polsku z sosem pomidorowo-koperkowym	70 g	10,00		0,00
Udziec z kurczaka w sosie paprykowym	150 g	16,00		0,00
Żeberka zapiekane z bejcą i tymiankiem	180 g	27,00		0,00
Połędwiczka duszona w sosie kurkowym	180 g	32,00		0,00
Kotlet schabowy po polsku	120 g	14,00		0,00
Karczek pieczony z sosem pieczeniowym	100 g	14,00		0,00
Goloneczka z kością złocista, z bejcą pieczona	630 g	39,00		0,00
Kaczka pieczona z sosem własnym	350 g	47,00		0,00
Pierś z kurczaka z sosem z serów pleśniowych lub miodowym	180 g	22,00		0,00
Strogonoff	300 g	20,00		0,00
Bigos hetmański w mięsio bogaty	300 g	19,00		0,00
DODATKI:				
Kapusta z grzybami	150 g	10,00		0,00
Czerwona, modra kapusta	150 g	9,00		0,00
Warzywa grillowane (kolorowa papryka, cukinia, bakłażan z ziołami)	150 g	9,00		0,00
Kopytka	150 g	9,00		0,00
PIEROGI:				
Z mięsem	26 szt.	63,00		0,00
Z kapustą i grzybami	26 szt.	63,00		0,00
Ruskie	26 szt.	63,00		0,00
Ze szpinakiem	26 szt.	63,00		0,00
RYBY:				
Halibut z sosem winno-maślanym z pomidorkami koktajlowymi	100 g	23,00		0,00
Dorsz z sosem z limonki	100 g	20,00		0,00
Dorsz w ziołowej tempurze	100 g	19,00		0,00
Łosoś z sosem kaparowym	100 g	20,00		0,00
ZUPY:				
Grzybowa na prawdziwkach	250 ml	13,00		0,00
Rosół z makaronem	250 ml	13,00		0,00
Barszcz czerwony z kołdunami	250 ml	13,00		0,00
Krem z pomidorów	250 ml	13,00		0,00
Żur staropolski z jajem i białą kielbasą	250 ml	16,00		0,00
ZIMNE PRZEKĄSKI:				
Pasztyty z naszego pieca - 1 półmisek	0,5 kg	39,00		0,00
Schabik z musem chrzanowym, świeżym szczypiorkiem i brzoskwiniami - 1 półmisek	0,5 kg	43,00		0,00
Karczek pieczony, rolowany z musem chrzanowym - 1 półmisek	0,5 kg	43,00		0,00
Kurczak z naszej wędzarni z sosem balsamicznym i owocami - 1 półmisek	0,5 kg	39,00		0,00
Mięsa pieczone (karczek, schab, szynka) - 1 półmisek	0,5 kg	45,00		0,00
Śledzik z cebulką i oliwą oraz listkiem laurowym - 1 półmisek	0,5 kg	39,00		0,00
Pstrąg wędzony w naszej wędzarni - 1 półmisek	0,5 kg	63,00		0,00
Ryba po grecku z warzywami i koncentratem pomidorowym - 1 półmisek	0,5 kg	49,00		0,00
Łosoś marynowany w soli morskiej i cukrze trzcinowym - 1 półmisek	200 g	44,00		0,00
Łosoś wędzony w hotelowej wędzarni - 1 półmisek	200 g	44,00		0,00
Carpaccio z połówki wołowej z parmezanem i rukolą - 1 półmisek	100 g	37,00		0,00
Tatar z udźca wołowego z dodatkami	2 x 70 g	34,00		0,00
SAŁATKI:				
Salatka grecka z marynowanymi oliwkami i sosem estragonowym	100 g	9,00		0,00
Makaron ryżowy z sosem sweet chilli z warzywami i krewetkami koktajlowymi	100 g	9,00		0,00
Salatka rzymska z kurczakiem, mini crotonsami, bekonem, serem correggio oraz sosem pieprzowym	100 g	10,00		0,00
Salatka jarzynowa z winnym jabłkiem i kwaśną śliwką	100 g	8,00		0,00
WYROBY SŁODKIE: ciasta są krojone w kwadraty o wymiarach 4x4 cm lub pakowane w całości				
Sernik - 16 porcji	1 kg	42,00		0,00
Szarlotka - 12 porcji	1 kg	40,00		0,00
Duet serowo-makowy - 12 porcji	1 kg	44,00		0,00
Ciasto afrykańskie - 16 porcji	1 kg	44,00		0,00
Pleśniak - 16 porcji	1 kg	42,00		0,00
Torcik pomarańczowy (10 lub 12 porcji)	1 szt.	110,00		0,00
Ptysie z nadzieniem waniliowym	1 szt.	4,00		0,00
SUMA				0,00
Dowóz - usługa podlegająca indywidualnej wycenie				
Osoba zamawiająca				
Nr telefonu				
Data i godzina odbioru				
OSOBA PRZYJMUJĄCA				
ZADATEK				

Zlecenia przyjmujemy do dnia 03.04.2023r. do godz. 15.00. Odbiór zamówień do dnia 05.04.2023r.

Wydawanie zamówień w godzinach 08.00-21.00.

Wypełniony arkusz wraz z potwierdzeniem dokonanej wpłaty prosimy przesać na adres e-mail: recepca@hotelfilmar.pl

Obowiązuje wpłata 100% wartości zamówienia. Numer rachunku bankowego FILMAR Sp. z o.o.: 82 1240 1936 1111 0000 1322 6455

Dowóz - uzgodnienia indywidualne z obsługą