

| | 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 |
| Poładwiczka 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 poładwicy 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 18.12.2022r. Odbiór zamówionych dań do 20.12.2022r.

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