

		porcja	cena zł	ilość	razem
<b>MIĘSA: do odgrzania, porcje obiadowo-kolacyjne</b>					
Mini gordon bleu wieprzowy z szynką i serem		100 g	9,00		
De Volaille z masłem (z mielonego mięsa)		100 g	9,00		
De Volaille z masłem (klepany)		130 g	16,00		
Zraz wołowo-wieprzowy (z mielonego mięsa) z sosem z duszenia		100 g	9,00		
Zraz wołowy z sosem z duszenia (klepany)		120 g	20,00		
Gołąbki po polsku z sosem pomidorowo-koperkowym		70 g	8,00		
Udziec z kurczaka w sosie paprykowym		150 g	13,00		
Żeberka zapiekane z bejcą i tymiankiem		180 g	25,00		
Polędwiczki w sosie kurkowym		180 g	26,00		
Kotlet schabowy po polsku		120 g	11,00		
Karczek pieczony z sosem pieczeniowym		100 g	11,00		
Goloneczka z kością złocista, z bejcą pieczona		630 g	35,00		
Kaczka pieczona z sosem własnym		350 g	37,00		
Pierś z kurczaka z sosem z serów pleśniowych lub miodowym		180 g	19,00		
Strogonoff		300 g	18,00		
Bigos hetmański w mięsivo bogaty		300 g	16,00		
<b>DODATKI:</b>					
Kapusta z grzybami		150 g	8,00		
Czerwona, modra kapusta		150 g	9,00		
Warzywa grillowane (kolorowa papryka, cukinia, bakłażan z ziołami)		150 g	9,00		
Kopytka		150 g	9,00		
<b>PIEROGI:</b>					
Z mięsem		26 szt.	47,00		
Z kapustą i grzybami		26 szt.	47,00		
Ruskie		26 szt.	47,00		
Ze szpinakiem		26 szt.	47,00		
<b>RYBY:</b>					
Halibut z sosem winno-maślanym z pomidorkami koktajlowymi		100 g	17,00		
Dorsz z sosem z limonki		100 g	15,00		
Dorsz w ziołowej tempurze		100 g	13,00		
Łosoś z sosem kaparowym		100 g	17,00		
<b>ZUPY:</b>					
Grzybowa na prawdziwkach		250 ml	11,00		
Rosół z makaronem		250 ml	11,00		
Barszcz czerwony z kołdunami		250 ml	11,00		
Żur staropolski z jajem i białą kielbasą		250 ml	13,00		
Zupa krewetkowa z mlekiem kokosowym i trawą cytrynową		250 ml	16,00		
Krem z pomidorów		250 ml	11,00		
<b>ZIMNE PRZEKĄSKI:</b>					
Pasztyty z naszego pieca - 1 półmisek		0,5 kg	33,00		
Schabik z musem chrzanowym, świeżym szczypiorkiem i brzoskwiniami - 1 półmisek		0,5 kg	35,00		
Karczek pieczony, rolowany z musem chrzanowym - 1 półmisek		0,5 kg	35,00		
Kurczak z naszej wędzarni z sosem balsamicznym i owocami - 1 półmisek		0,5 kg	31,00		
Mięsa pieczone (karczek, schab, szynka) - 1 półmisek		0,5 kg	39,00		
Śledzik z cebulką i oliwą oraz listkiem laurowym - 1 półmisek		0,5 kg	35,00		
Pstrąg wędzony w naszej wędzarni - 1 półmisek		0,5 kg	55,00		
Ryba po grecku z warzywami i koncentratem pomidorowym - 1 półmisek		0,5 kg	41,00		
Łosoś marynowany w soli morskiej i cukrze trzcinowym - 1 półmisek		200 g	39,00		
Łosoś wędzony w hotelowej wędzarni - 1 półmisek		200 g	39,00		
Carpaccio z polędwicy wołowej z parmezanem i rukolą - 1 półmisek		100 g	33,00		
Tatar z udźca wołowego z dodatkami		2 x 70 g	34,00		
<b>SALATKI:</b>					
Sałatka grecka z marynowanymi oliwkami i sosem estragonowym		100 g	9,00		
Makaron ryżowy z sosem sweet chilli z warzywami i krewetkami koktajlowymi		100 g	9,00		
Sałata rzymska z kurczakiem, mini crotonsami, bekonem, serem corregio oraz sosem pieprzowym		100 g	10,00		
Sałatka jarzynowa z winnym jabłkiem i kwaśną śliwką		100 g	8,00		
<b>WYROBY SŁODKIE: ciasta są krojone w kwadraty o wymiarach 4x4 cm lub pakowane w całości</b>					
Sernik - 16 porcji		1 kg	34,00		
Szarlotka - 12 porcji		1 kg	32,00		
Duet serowo-makowy - 12 porcji		1 kg	34,00		
Ciasto afrykańskie - 16 porcji		1 kg	35,00		
Pleśniak - 16 porcji		1 kg	34,00		
Torcik pomarańczowy (10 lub 12 porcji)		1 szt.	92,00		
Ptysie z nadzieniem waniliowym		1 szt.	4,00		
<b>OSOBA PRZYJMUJĄCA:</b> .....		<b>ZADATEK:</b> ..... <b>SUMA</b>			

Data zamówienia:

Data odbioru:

Imię i nazwisko:

numer telefonu/adres e-mail:

**Zlecenia przyjmujemy do godziny 15.00 na dwa dni przed terminem ich realizacji.**
**Wydawanie zamówień w godzinach 08.00-21.00.**
**Wypełniony arkusz wraz z potwierdzeniem dokonanej wpłaty prosimy przesać na adres e-mail: [repcja@hotelfilmar.pl](mailto:repcja@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**