

Oferta Świąteczna 2022

ZUPY

Wigilijny barszcz czerwony czysty (26zł /litr)
Strogonow (40zł /litr)

DANIA GŁÓWNE

Policzki wieprzowe w sosie własnym (20zł/porcja)
Karp smażony saute (20zł/porcja)
Żeberka w sosie BBQ (19zł/porcja)
Kaczka z jabłkami i kaszą gryczaną (130zł/cała)
Kaczka faszerowana mięsem (250zł/cała)
Golonka na kapuście (20zł/sztuka)
Confit z kaczki z sosem żurawinowym (25zł/sztuka)
Pierogi z kapustą i grzybami (40zł/kg)

PRZYSTAWKI

Ryba po grecku (36zł/kg)
Śledź w ziołach (40zł/kg)
Śledź po żydowsku (35zł/kg)
Karp w galarecie (30zł/0.5kg)
Łosoś marynowany w zalewie octowej (85zł/kg)
Rolada z karpia z pieczarkami (50zł/kg)
Pieczarka faszerowana (25zł/kg)
Paszteciki wigilijne z kapustą (5zł/sztuka)
Uszka z kapustą i grzybami (30zł/0,5kg)
Tatar z łososia z sezamem i szczypiorkiem (90zł/kg)
Szczupak faszerowany (130zł/sztuka)
Pstrąg faszerowany (60zł/sztuka)
Półmisek wędlin swojskich i pieczonych (40zł/400g)
Tradycyjna sałatka jarzynowa (10zł/300g)
Sałatka z tuńczykiem i makaronem (15zł/300g)

MIĘSIWA

Boczek wędzony (45zł/kg)
Baleron wędzony (45zł/kg)
Szynka wędzona (50zł/kg)
Połędwica wędzona (55zł/kg)
Palcówka tradycyjna (40zł/kg)
Paszтет drobiowy z żurawiną (35zł/kg)
Rolada drobiowa czysta (38zł/kg)

DANIA VEGE

Cukinia faszerowana warzywami (15zł/porcja)
Gołąbki wegetariańskie z soczewicą i pieczarkami (20zł/200g)

NA SŁODKO

Kutia (45zł/kg)
Makowiec (35zł/kg)
Sernik (35zł/kg)
Snickers (35zł/kg)
Czekoladowe ciasto z jabłkami (35zł/kg)

SANTANA

SALE BANKIETOWE & HOTEL

Odbiór osobisty 24.12.2022 w
godzinach 9.00-12.00

Catering przygotowany na
zastawie z porcelany (200 zł –
wynajem naczyń + 150 zł
kaucji zwrotnej za naczynia)

Catering przygotowany na
zastawie Klienta (naczynia
należy dostarczyć min. 3 dni
przed datą realizacji
zamówienia)

Catering przygotowany na
naczyniach jednorazowych –
3zł/opakowanie

*minimalna ilość zamówienia
to 0,5 kg