

Menu świąteczne

Zestaw I

Zupa*:

Barszcz czerwony z uszkami
Zupa grzybowa z łazankami
Krem z grochu / ziołowa grzanka

Danie główne*:

Karp smażony / ziemniaki pieczone / kapusta z grzybami i grochem
Gołąbek z kaszą / śliwka suszona / sos grzybowy
Pierogi z kapustą i grzybami / prażona cebulka
Schab / owoce suszone / kluski / kapusta zasmażana

Deser*:

Kutia
Sernik / sos waniliowy
Tarta makowa

Napoje:

kawa / herbata / woda / kompot z suszu

*jedna propozycja do wyboru

Cena netto: 140,64 zł/os

8%: 120,32 zł/os

23%: 20,32 zł/os

Cena brutto: 154,95 zł/os

8%: 129,95 zł/os

23%: 25,00 zł/os



Menu świąteczne

Zestaw II

Przystawka*:

Strudel z kaszą gryczaną / sos z leśnych grzybów
Śledź marynowany / jabłko / ogórek kiszony / crème fraise

Zupa*:

Barszcz czerwony z uszkami
Krem z grzybów leśnych z kluseczkami
Krem z pieczonego buraka

Danie główne*:

Filet z kaczki confi / ragout z fasoli i boczku / pieczona kapusta czerwona
Filet z karpia pieczony / sos piernikowy / ziemniaki / grzyby leśne / glazurowane warzywa
korzenne

Deser*:

Tarta z makiem i bakaliami / sos malinowy / lody rumowe
Sernik / cytrusy / sos waniliowy

Napoje:

kawa / herbata / woda / kompot z suszu

*jedna propozycja do wyboru

Cena netto: 160,64 zł/os

8%: 140,32 zł/os

23%: 20,32 zł/os

Cena brutto: 176,55 zł/os

8%: 151,55 zł/os

23%: 25,00 zł/os

Menu świąteczne

Zestaw III

Przystawka*:

Pasztet / ciasto francuskie / czarnuszka / sos żurawinowy
Strudel / kapusta kiszona / dorsz / sos miodowo- musztardowy
Tatar ze śledzia / piklowane ogórki / majonez koperkowy

Zupa*:

Bulion grzybowy / ziołowe kluseczki
Zupa migdałowa / grzanka
Barszcz czerwony / uszka
Krem z fioletowego ziemniaka / chips z boczku / zielona oliwa

Danie główne*:

Filet z pstrągą / jabłko / pieczona pietruszka / burak karmelizowany / pierożek z grzybami
Karp / smażone boczniki / puree chrzanowe / kapusta kiszona / zielona oliwa
Policzki wieprzowe / puree z ziemniaka / ciemny sos / modra kapusta
Szynka pieczona w miodzie / ziemniaczki pieczone z kminkiem / brukselka / sos chrzanowy

Deser*:

Szarlotka z cynamonem i sosem waniliowym
Tarta / biała czekolada / pistacje / sorbet malinowy
Piernik ze śliwką i miodem / sos malinowy
Sernik / sos wiśniowy

Napoje:

kawa / herbata / woda / kompot z suszu

*jedna propozycja do wyboru

Cena netto: 175,64 zł/os

8% : 155,32 zł/os

23% : 20,32 zł/os

Cena brutto: 192,75 zł/os

8%: 167,75 zł/os

23%: 25,00 zł/os

Kontakt

Hotel Grand Sal****

tel. 12 278 75 05

kom. +48 697 565 164

e-mail: grandsal@kopalnia.pl

Restauracja Grand Sal

tel. 12 281 44 63

e-mail: restauracja@kopalnia.pl

