

Park Hotel
Świąteczny catering

Kolacja Wigilijna

- Barszcz czerwony na zakwasie - w słoju 0,9l – 35,-
- Uszka z prawdziwkami 1kg – 110,-
- Zupa grzybowa z borowików w słoju 0,9l + makaron domowy – 65,-
- Pierogi z kapustą i grzybami 1 kg – 65,-
- Pierogi ruskie 1 kg – 48,-
- Ryba po grecku - porcja 400g – 40,-
- Bigos po staropolsku z prawdziwkami i wędzoną śliwką 1kg – 75,-
- Śledź w śmietanie 0,15kg – 20,-
- Paszteciki z mięsem 1szt. – 7,-
- Paszteciki z kapustą i grzybami 1szt. – 8,-

Mięsa pieczone

- Pasztet wieprzowy z kaczką i żurawiną 0,6kg – 45,- 0,3kg – 30,-
- Boczek wolnopieczony w ziołach 1kg – 60,-

Świąteczny obiad

- Konfitowane udo z kaczki – porcja – 37,-
- Modra kapusta – porcja – 10,-
- Kluski śląskie – porcja – 10,-
- Schab w sosie – porcja – 25,-

Zamówienia przyjmujemy do 20-go grudnia.
Odbiór osobisty 23-grudnia w godz. 15:00-18.00