



Hotel Legnicki & Restauracja

Menu okolicznościowe

tel.: 603 068 333

125 zł/os.2018

Obiad/kolacja + jedno dania gorące i trzy zakąski

ZUPY:

1x

rosół z makaronem,

zupa z leśnych grzybów z łazankami lub grzankami,

zupa krem ze szpinakiem i serem camembert,

krem z białych warzyw z zielonym pesto.

DANIE GŁÓWNE:

3x

filet z kurczaka z grillowanymi warzywami zapiekany z mozzarellą,

rumsztyk w sosie borowikowym,

bejcowana karkówka szpikowana czosnkiem pieczona w ciemnym sosie,

tradycyjny kotlet schabowy,

trybowane udka z kurczaka,

filet z ryby w sosie prowansalskim,

3 rodzaje surówek dopasowane do wybranych potraw

(buraczki, marchewka z anansem, warzywa gotowane, mieszanka

kolorowych sałat z lekkim winegretem).

DODATKI:

(dwa do wyboru)

ziemniaki pieczone w ziołach prowansalskich,

ziemniaki gotowane,

ryż,

kluski śląskie,

frytki.

W CENIE:

kawa

herbata

woda

0,3l soku owocowego na osobę

sok owocowy 5 zł/litr

Coca Cola, Fanta, Sprite 6zł/ litr

DESERY:

(dodatkowo płatne)

sernik wiedeński z sosem malinowym na ciepło

szarlotka na ciepło z gałką lodu waniliowego

ciasto i owoce 15 zł/os.

COŚ EXTRA :

✓ pieczony indyk lub udziec
z dodatkiem kaszy gryczanej,
grillowane warzywa
w cenie 12 zł/os. (min. 50 os.)

✓ łosoś w całości faszerowany sałatką w
delikatnej glazurze winnej
w cenie 15 zł/os. (min. 30 os.)

PRZYSTAWKI NA ZIMNO:

(trzy do wyboru)

plater mięs na zimno (3 rodzaje),
sałatka jarzynowa,
ruloniki schabowe faszerowane chrzanem z jabłkiem w delikatnej
glazurze cytrynowej,
sałatka grecka lub gyros,
sałatka norweska z łosiem,
ryba po grecku,
śledź w śmietanie, oleju lub w pieczonych pomidorach,
mini galaretki wieprzowe lub drobiowe,
rolada z cukinii faszerowana warzywami,
rolada szpinakowa z wędzonym łososiem,
pasztet wieprzowy podawany z chrzanem lub żurawiną,
jaja w sosie tatarskim.

DANIA GORĄCE:

(jedno do wyboru)

filet z kurczaka zapiekany z mozzarellą i pomidorami,
duszony filet z kurczaka z borowikami,
gałązki drobiowe z kurczaka,
filet z kurczaka zapiekana z mozzarellą i pomidorami,
krokiet lub paszteciki w cieście francuskim z barszczem czerwonym,
gołąbki w sosie pomidorowy lub pieczarkowym,
żeberka pieczone podane na kapuście zasmażanej,
schab po węgiersku z duszonymi warzywami,
zraziki wieprzowe faszerowane szpinakiem w sosie z zielonego pieprzu,
filet z ryby w sosie prowansalskim,
bejcowany karczek na grillowanych warzywach.