

<b>Zupy</b>	<b>Ilość</b>		
Flaki staropolskie		LITR	45
Krem z pomidorów z oliwą bazyliową		LITR	40
Żur wiejski z ciemną kiełbasą i jajkiem		LITR	40
Rosół z domowym makaronem		LITR	35
Gulaszowa z wołowiną		LITR	45

<b>Dodatki</b>			
Buraki karmelizowane z pomarańczą		kg	25
Grillowane warzywa		kg	35
Warzywa z migdałami i masłem		kg	25
Fasolka szparagowa z bekonem i pomidorkami cherry		kg	35
Gnocci ziemniaczane		kg	20
Pure truflowe		kg	15
Pieczony ziemniak z czosnkiem i kw. śmietaną		szt	5
Rissotto parmezanowe		kg	38

<b>Gulasze</b>			
Indyk po starofrancusku(indyk duszony z czer.cebula, pieczarki, zioła, creme fresh)		kg	45
Strogonow(udziec wołowy z grzybami, ogórki, cebula, pomidory)		kg	50
Kurczak po azjatycku(pierś kurczaka, mleko kokosowe, bambus, warzywa, chilli, limonka)		kg	45
Kociołek "Splendor"( paski polędwicy w/p z podgrzybkami w śmietanie, suszone pomidory, czosnek niedzwiedzi, kluseczki parmezanowe)		kg	55

<b>Ryby</b>			
Łosoś pieczony( filet z łososia, różowy pieprz, mango)		kg	100
Okoń z ziołową kruszonką(smażony okoń zapieczony z ziołowa kruszonką i sosem cytrynowym)		kg	55
Sandacz w cieście kukurydzianym (filet z sandacza marynowany w winie zasmazony w cieście kukurydzianym)		kg	90

<b>Mięsa</b>			
Polędwiczka w/p w sosie grzybowym		kg	75
De Volaille z masłem ziołowym		160gr	15
Sakiewka " Splendor" w białym winie (cielęcina, boczek, cebula, grzyby)		220gr	35
Sznicel w/p ( schab marynowany smażony na smalcu, panierowany)		180gr	18
Karczek paprykowy duszony,		200gr	22
Szarpana w/p (wolno pieczona szynka (8h), poprawiona miodem i winiakiem)		kg	65
Kaczka konfi z jabłkami ( pieczona w tłuszczu i karmelizowanych jabłkach)		kg	55
Tiftele w/p z sosem z zielonego pieprzu		kg	45
Pierogi z mięsem		kg	35
Pierogi ze szpinakiem i fetą		kg	32
Pierogi ruskie		kg	30

<b>Zimne przekąski</b>			
Schab ze śliwką		kg	45
Boczek z czosnkiem i majerankiem		kg	40
Karkówka ziołowa		kg	40
Polędwiczka faszerowana serem pleśniowym i żurawiną		kg	50
Pasztet drobiowy		kg	35
Pasztet z żurawiną		kg	35
Pasztet warzywny		kg	30
Carpacio wołowe( rukola, parmezan)		150gr	40
Carpacio z łososia( kapary, limonka)		150gr	30
Carpacio z buraka z fetą i orzechami		250gr	25
Roladka z grillowanej cukini z ser. czosnkowym		szt	3
Rolada ze schabu z chrzanem		szt	3
Rolada z łososia z pastą ziołową		szt	5
Rolada z szynki z musem tuńczykowym		szt	4
Jajka faszerowane- polówka( tuńczyk, pieczarki, zioła)		szt	3
Bruschetta z pomidorami i mozzarellą		szt	4
Bruschetta z pomidorami i kurczakiem		szt	5
Bruschetta z pomidorami i krewetkami		szt	5
Kanapki dekoracyjne na pumperniku razowym, bagietce(szynka, łosoś, tuńczyk, ser mimolette, camambert)		szt	4
Rostbef wołowy z gruszką marynowaną		kg	145
Łosos gravlax z koprem i miodem		kg	145

<b>Salatki</b>			
Salatka bawarska( boczek prażony,ziemniaki, cebula czerwona,ogorek, natka pietruszki, dressing musztardowy)		kg	45
Salatka jarzynowa		kg	40
Salatka tajska(makaron ryżowy, krewetki, bambus, sos słodko-kwaśny,czarny sezam)		kg	45
Salatka cesar(sałata rzymska, anchois,parmezan,indyk,grzanki,dip kaparowy)		kg	45
Mix warzyw z fetą i sosem vinegrette(pomidor, papryka,ogórek,cebulaczerwona,feta,oliwki)		kg	45
Salatka makaronowa z szynką i serem (makaron farfale, sos czosnkowy, szynkawędzona , ser mazdamer)		kg	45
Salatka z szynką, wędzonym serem i świeżymi warzywami		kg	45
Salatka grecka z oliwkami i serem feta		kg	45
Salatka z indyka z selerem naciowym i curry		kg	45
Salatka z liści świeżego szpinaku z marynowaną gruszką i pleśniowym serem		kg	45
Salatka hawajska z szynką i ananasem		kg	45
Salatka węgierska z mięsem pieczonym i kolorową papryką		kg	45
Pomidory z mozzarellą i dressingiem bazyliowym		kg	60
Salatka szwajcarska z serem, szynką i korniszonami		kg	45

<b>CIASTA</b>			
Sernik z kruszonką		kg	40
Sernik z czekoladą		kg	40
Szarlotka z kruszonką		kg	40
Szarlotka z beza		kg	40
Snikers		kg	40
Piernik z czekoladą		kg	40

<b>MINI DESERY</b>			
Mini bezy z mussem mascarpone , likierem Cointreau i owocami		szt	8
Mini Babeczki z owocami		szt	6
Musy owocowe w kieliszkach		szt	6
Mini tiramisu w kieliszkach		szt	6
Mini Panna Cotta		szt	6

Filetowe owoce sezonowe		kg	40
-------------------------	--	----	----

Transport/dostawa – przy zamówieniu powyżej 150pln bezpłatnie.

Zamówienia: tel 22 350 47 70 kom. 575 35 47 70

email: hotel@hotelsplendor.com.pl