

MENU OKOLICZNOŚCIOWE 2022/2023

tel.: 603 068 333

175 zł/ osoba

Obiad/ kolacja + 1 dania gorące + 4 zimne zakąski

ZUPY:

1x

Staropolski rosół z wielu mięs, makaron.
Krem ze świeżych pomidorów z pesto.
Krem z białych warzyw z zielonym pesto.

DANIE GŁÓWNE:

3x

- filet z kurczaka z grillowanymi warzywami i serem,
 - rumszyk z pieca w sosie,
- bejcowana karkówka szpikowana czosnkiem w sosie,
 - tradycyjny kotlet schabowy,
 - udko z kurczaka,
- filet z ryby w sosie prowansalskim,

DODATKI:

2x

- ziemniaki opiekane
- ziemniaki gotowane z koprem,
- aromatyzowany ryż,
- kluski śląskie,
- frytki,

2 rodzaje surówek dopasowanych do dań.

NAPOJE:

- b/o: kawa, herbata, woda, soki 0,5 l/os- płatne soki, napoje gaz. 15 zł/l.

DESERY:

(dodatkowo płatne)

Ciasto i owoce 18 zł/osoba

tort na naturalnej bitej śmietanie z frużelina wiśniową - 80 zł/kg

ZIMNE ZAKĄSKI:

4x

plater mięs i wędlin na zimno; sałatka jarzynowa, sałatka żydowska z jajkiem; schab z chrzanem w glazurze; sałatka grecka, sałatka cesar z kurczakiem sałatka z łososiem i marynowanym ogórkiem; ryba po grecku, śledź w oleju lub śmietanie; galaretki wieprzowe lub drobiowe; galantyna z drobiu; pasztet firmowy podawany z chrzanem lub żurawiną; jaja w sosie tatarskim, pieczywo.

DANIA GORĄCE:

1x

schab po kowalsku z pieczarkami cebula i zapiekany serem; pasztecik lub krostki z kapustą z barszczem czerwonym; gołąbki w sosie pomidorowy; żeberka pieczone podane na kapuście zasmażanej; schab po węgiersku z duszonymi warzywami; bitki wieprzowe w sosie własnym; zupa gulaszowa z czerwoną i białą fasolą; filet z ryby w sosie prowansalski; strogonow drobiowy, de volaille klasyczny

COŚ EXTRA:

tatar wołowy z żółtkiem i domowymi piklami - 15 zł/osoba
udziec wieprzowy pieczony, kasza gryczana, kapusta - 700 zł(50 os.)
bukiet warzyw na ostro - 10 zł porcja (150g)

Hotel Legnicki

ul. Nowodworska 24, 59-220 Legnica
tel.: 603 068 333 biuro@hotel-legnicki.pl
www.hotel-legnicki.pl