

# CATERING

## WIELKANOCNY

### ZUPY

Żur na naturalnym zakwasie z białą kiełbasą z wędzarni „Wieniawa”	1l	39 pln
Chrzanowy barszcz biały z prażonym boczkiem i kiełbasą na zakwasie z kapusty kiszonej	1l	39 pln

### DANIA ZIMNE

Pierś z indyka z sosem żurawinowym	100g	8 pln
Galantyna z kurczaka z brzoskwinia i omletem	100g	6 pln
Rolada ze schabu z grzybami leśnymi	100g	8 pln
Schab pieczony z figami	100g	9 pln
Galaretka drobiowa z jajkiem	50g	5 pln
Terrina z wędzonym pstrągiem i kaparami	50g	6 pln
Śledź po japońsku	50g	6 pln
Tradycyjna sałatka jarzynowa	100g	6 pln

### DANIA CIEPŁE

Roladka z pstrąga faszerowana szpinakiem	50g	7 pln
Pierogi z farszem z kaczki	szt	3,5 pln
<b>POLECAMY!</b>		
Sos śliwkowo-rozmarynowy do pierogów	250g	20 pln
Szynka pieczona z warzywami korzeniowymi w sosie własnym	200g	15 pln
Pierś z kaczki w sosie rokitnikowym z pieczonym jabłkiem	250g	25 pln
Golonka z indyka z morelami i figami	1kg	80 pln

**NIE MA TWOICH ULUBIONYCH POTRAW?  
SPYTAJ NAS O OFERTE!**



## WYROBY Z WĘDZARNI WIENIAWA

Szynka naturalnie wędzona	1kg 65 pln
Karczek swojski wędzony	1kg 65 pln
Kiełbasa biała z majerankiem	1kg 45 pln
Kiełbasa żywiecka z chilli i jałowcem	1kg 65 pln
Kiełbasa jałowcowa wędzona	1kg 65 pln
Tradycyjna polędwiczka wieprzowa wędzona	1kg 68 pln
Staropolska rolada z boczku z majerankiem i czosnkiem	1kg 68 pln
Schab wiejski wędzony	1kg 68 pln

## PRZETWORY SZEFA KUCHNI

Pasztet pieczony z żurawiną	1kg 64 pln
Smalec z jabłkiem i cebulką	200g 17 pln
Kaszubski zylc - galaretką wieprzowa	200g 17 pln
Chutney śliwkowy z karmelizowaną cebulą	250g 22 pln
Sos śliwkowo-rozmarynowy	250g 20 pln
Konfitura jarzębinowo - morelowa	250g 25 pln

## ZŁÓŻ ZAMÓWIENIE JUŻ DZIŚ!

[gastronomia@hotelwieniawa.com](mailto:gastronomia@hotelwieniawa.com) | tel. 58 673 92 80 | 728 322 524

Hotel SPA Wieniawa ul. Lipowa 24 | 84-100 Rekowo Górne koło Redy

Zamówienia przyjmujemy do dnia 25 marca 2024r. na podstawie zamówienia złożonego drogą mailową bądź osobiście. Wartość zadatku- 50% kwoty zamówienia. Odbiór osobisty w dniu 30 kwietnia 2023r. (sobota). Catering można odebrać na naczyniach własnych lub półmiskach jednorazowych - dodatkowo płatne.

