

Catering Wigilijny

Zupy 0,5l

- Barszcz czerwony (6 szt uszek, 2 krokiety) – 12 zł
- Zupa z suszonych borowików z łazankami – 15 zł
 - Rosół domowy z makaronem - 12 zł

Dania gorące:

- Kapusta wigilijna z grzybami 35zł/kg.
- Pierogi z kapustą i grzybami 41zł/kg.
 - Uszka z grzybami 110zł/kg.
- Krokiety z kapustą i grzybami 4zł/szt.
- Karp tradycyjny smażony 15zł/150 g.
- Karp zapiekany w śmietanie z cebulą i pomidorami 17zł/ 150g.
 - Łosoś pieczony 20zł/150g.
- Noga z kaczki pieczona z jabłkiem i żurawiną 27zł./2 szt.
- Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym 19zł/150g.
- Wołowina wolno pieczona w sosie pieprzowym(policzki) 22zł/150g.

Dodatki: (w cenie dania gorącego)

- Kluski śląskie , kopytka, kluski francuskie, ziemniaki pieczone z rozmarynem
- Sałata winogret, buraki zasmażane z gruszką i tymiankiem, kapusta modra



Ul. Napoleona 4, 05-230 Kobyłka
Tel: (022) 786-18-71
biuro@hotel-gregory.pl www.hotel-gregory.pl

Przystawki:(półmisek -5 porcji)

- **Wędliny pieczone: schab, karkówka pieczona, boczek rolowany, szynka 35zł**
 - **Pasztet ze śliwką wędzoną (0,5kg) 20zł**
- **Polędwiczka z musem chrzanowym w galarecie 8zł/porcja**
- **Kurczak faszerowany suszonymi owocami 6zł/porcja**
- **Śledź tradycyjny z cebulą skropiony olejem lnianym 35zł**
 - **Śledź korzenny z pomidorami 35zł**
 - **Karp po żydowsku w galarecie 7zł/porcja**
 - **Karp w dzwoneczkach w galarecie 7zł/porcja**
 - **Ryba faszerowana 6zł/porcja**
 - **Łosoś w cytrynowej galarecie 9zł/porcja**
 - **Ryba po grecku 35zł**
 - **Ryba po węgiersku 35zł**
 - **Roladka szpinakowa z łososiem 8zł/porcja**

Salatki:

- **Jarzynowa tradycyjna 28zł/kg**
- **Salatka brokułowa 35zł/kg**
- **Salatka śledziowa 35zł/kg**
- **Mix warzyw, sałata rzymska, łosoś wędzony, anchois, cebula czerwona, dresing cytrynowy 37zł/kg**

Desery:

- **Kutia 20zł/0,5 kg**
- **Kluski z makiem 15zł/0,5 kg**
- **Kompot z suszu 15 zł/L**
- **Tort bezowy z kremem orzechowo kawowym 85zł**