

Wielkanocny catering indywidualny



Wielkanoc to najważniejsze święto katolickie, ale również bardzo istotne święto rodzinne. Tradycje postne, obrzędy związane ze święconką - moc symboliki oraz wiele radości dla dzieci tworzących wielobarwne pisanki. Jak zwykle przy okazji tego typu świąt to też kulminacja obowiązków - porządkowanie, przygotowywanie miejsca dla gości, planowanie kilku dni wolnych od pracy. Kuchnia Aleksander specjalnie z tej okazji przygotowała dla Państwa Wielkanocny catering indywidualny. Zachęcamy do składania zamówień i skorzystania z bogatej oferty pysznych, staropolskich oraz nowoczesnych dań Wielkanocnych.



ZUPY (cena za litr)

- Tradycyjny żur z wędzonką, białą kielbasą i chrzanem - 19,00
- Kwaśnica na wędzonym boczku – 14,00
- Zupa krem z chrzanu i jabłek – 12,00
- Biały barszcz z kluskami ziemniaczanymi – 16,00

DANIA MIĘSNE (cena za porcję)

- Wielkanocna szynka wieprzowa na sosie miodowo-musztardowym - 19,00
- Polędwiczki wieprzowe w bekonie na sosie z czerwonej cebuli - 19,00
- Pierś z kurczaka pieczona z ziołami na sosie gruszkowy - 16,00
- Pierś z indyka z karmelizowanym jabłkiem i pomarańczami - 21,00
- Eskalopki z kurczaka na sosie szałwiowym - 14,00
- Kotleciki wieprzowe na sosie pieczarkowym - 16,00
- Pierś z kaczki na chutney z mango i żurawiny - 39,00
- Grillowana pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami - 14,00
- Kotlety de volay z masełkiem - 14,00
- Kaczka faszerowana farszem po staropolsku (cała) – 100,00zł



POTRAWY WIELKANOCNE (cena za kilogram)

- Kiełbasa biała własnej produkcji -29,00
- Szynka wieprzowa pieczona w miodzie -39,00
- Rolada z boczku pieczona z musztardą gruboziarnistą -29,00
- Wielkanocny schab ze śliwką w majeranku - 39,00
- Karczek pieczony - 39,00
- Pasztet z drobiu z żurawiną – 29,00
- Pasztet mięsny z borowikiem– 32,00
- Pasztet z ciecierzycy z zielonym pieprzem – 38,00
- Kapusta młoda zasmażana – 26,00

POTRAWY WIELKANOCNE (cena za sztukę)

- Jaja faszerowane pastą z wędzonej makreli i pomidorów z zieloną pietruszką -4,00
- Jaja faszerowane rzodkiewką i szczypiorkiem -4,00
- Jaja faszerowane wędzonym pstrągiem i szypiorkiem - 4,00
- Jaja faszerowane pastą z pieczarek i natki -4,00
- Sałatka jarzynowa -7,00 / 100g
- Golonka w galarecie z warzywami - 9,00 / 50 g
- Galantyna z pistacją 4,00 / 50 g
- Filet z dorsza w warzywach - 8,00 50 g
- Sos tatarski -25,00 / 1 kg
- Konfitura z czerwonej cebuli -18,00 / 1 kg

NA SŁODKO (cena za sztukę)

- Baba drożdżowa z rodzyneką i lukrem -21,00
- Baba cytrynowa - 19,00
- Sernik „Oreo” - 69,00
- Ciasto czekoladowe z masą kajmakową z pestakami słonecznika – 90,00
- Ananasowiec -90,00

Powyższa oferta dostępna będzie do końca tegorocznych Świąt Wielkanocnych. Wierzymy, że zaproponowane przez Kuchnię Aleksander potrawy i smaki zadowolą Państwa gusta, wiemy jednak, że w każdym domu preferencje są różne, dlatego **jesteśmy otwarci na realizację dodatkowych zamówień.**

Zamówienia można składać:

- telefonicznie: 54 412 66 88
- emailowo: marketing@hotel-aleksander.pl
- osobiście: Szpitalna 23.

Zachęcamy do odwiedzenia strony www.hotel-aleksander.pl i profilu na facebooku (Restauracja i Hotel Aleksander). Tam zawsze znajdą Państwo najświeższe informacje dotyczące naszej oferty! Zapraszamy do Aleksandra!