



ŚWIĄTECZNY CATERING ALEKSANDRA

Magia Świąt z Kuchnią Aleksander

Szeroka oferta wyselekcjonowanych, gotowych potraw, przygotowanych ze składników najwyższej jakości.

Zachęcamy do zakupu specjałów Kuchni Aleksander na rodzinny stół oraz na wigilijne spotkania firmowe.

Podane kwoty są cenami brutto. Wyroby zostaną zapakowane do dostarczonych przez Państwa opakowań lub do jednorazowych naczyń.

ZUPY

cena za litr

- Tradycyjna zupa rybna - 35 zł
- Żurek z borowikami - 29 zł
- Rosół z makaronem domowym - 25 zł
- Barszcz czerwony czysty - 20 zł
- Zupa z grzybów leśnych z łazankami - 39 zł
- Strogonow - 36 zł
- Flaki wołowe według własnej receptury - 36 zł

POTRAWY RYBNE

cena 100g

- Karp smażony - 17 zł
- Filet z sandacza w sosie chrzanowym - 22 zł
- Kotlety rybne z natką pietruszki - 17 zł
- Szczupak faszerowany w całości - 18 zł
- Filet z soli w delikatnej panierce - 15 zł
- Łosoś w cieście francuskim z makiem i miętą - 12 zł

POTRAWY TRADYCYJNE

- Bigos na wędzonych żeberkach i suszonych grzybach - 35 zł/ 0,5 kg
- Krokiety z mięsem - 29 zł/ kg
- Krokiety z kapustą i grzybami - 29 zł/ kg
- Pierogi z mięsem ręcznie robione - 25 zł/ 10 sztuk
- Pierogi z kapustą i grzybami ręcznie robione - 25 zł/ 10 sztuk
- Pierogi z łososiem i szpinakiem ręcznie robione - 30 zł/ 10 sztuk
- Pierogi kresowe ze słonym twarogiem, ziemniakami i rumianą cebulką ręcznie robione - 21 zł/ 10 sztuk
- Kapusta z grochem - 20 zł/ kg
- Paszteciki z mięsem według tradycyjnej receptury ręcznie robione - 3,50 zł/ sztuka
- Uszka wigilijne ręcznie robione - 49 zł/ kg

POTRAWY MIĘSNE

- Grillowany filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami - 15 zł/ 200g
- Golonka pieczona w piwie - 29 zł/ sztuka
- Policzki wołowe w sosie porto - 25 zł/ 200g
- Kaczka faszerowana po staropolsku - 160 zł/ sztuka
- Kotlet de volaille z masłem - 19 zł/ 200g
- Zrazy wołowe po staropolsku - 19 zł/ 220g/ 2 sztuki
- Roladki z kurczaka ze szpinakiem - 16 zł/ 200g
- Gołąbki staropolskie w sosie pomidorowym - 22 zł/ 220g / 2 sztuki
- Kurczak po staropolsku faszerowany mięsem, pieczarkami i natką pietruszki - 35 zł/kg

PRZYSTAWKI ZIMNE

- Filet z dorsza po grecku - 15 zł/ 100g
- Śledź w oleju z cebulką - 8 zł/ 100g
- Śledź w śmietanie z cebulą i jabłkiem - 9 zł/ 100g
- Carpaccio z marynowanego śledzia - 9zł/ 100g zł
- Jajko faszerowane(łososiem, pastą z makreli, pastą z koperkiem) - 6 zł/sztuka
- Galantyna z rodzynką i pistacją - 25 zł/ 500g
- Sałatka jarzynowa - 9 zł/ 100g

NASZE SPECJAŁY

cena za kilogram

- Karczek pieczony - 39 zł
- Schab pieczony ze śliwką - 39 zł
- Boczek pieczony szpikowany czosnkiem - 39 zł
- Pasztet z borowikami - 38 zł
- Pasztet wegetariański - 39 zł
- Sos tatarski - 23 zł
- Sos pieprzowy - 18 zł

DODATKI

cena za 0,5 kg

- Buraczki zasmażane - 9 zł
- Kapusta zasmażana - 12 zł
- Kapusta z grochem - 13 zł

SŁODKOŚCI

- Sernik czekoladowy - 75 zł/ blacha
- Makowiec świąteczny - 29 zł/ kg
- Tradycyjna szarlotka na kruchym spodzie 65 zł/ blacha

- ZAMÓWIENIA -

Maria Czerniachowska
maria@hotel-aleksander.pl
694 439 948