



Świąteczny garmaż Aleksandra

Grudzień to intensywny czas życia prywatnym i zawodowym. Firmy robią roczne podsumowania a rodziny przygotowują się do świąt Bożego Narodzenia – sprzątają domostwa, stroją choinki, poszukują najlepszych prezentów dla bliskich.

Kuchnia Restauracji Aleksander wychodzi naprzeciw zwielokrotnionej liczbie obowiązków i przygotowuje dla Państwa tradycyjne, staropolskie potrawy, które stanowią nieodłączny element Wigilijnych wieczorów i świątecznych dni.

Zachęcamy do wyboru gotowych potraw – zup, dań mięsnych, rybnych oraz jaskich, przekąsek zimnych, dodatków oraz specjałów Kuchni Aleksander. Urozmaicona oferta pozwoli każdemu z Państwa wybrać ulubione dania, cieszyć się obecnością bliskich i wolnym czasem przy rodzinnym stole.

Zupy – cena za litr

1. Tradycyjna zupa rybna - 35,00 zł
2. Żurek po staropolsku - 25,00 zł
3. Rosół z makaronem domowym - 20,00 zł
4. Barszcz czerwony czysty - 20,00 zł
5. Zupa z grzybów leśnych z łazankami - 35,00 zł
6. Strogonow - 36,00 zł
7. Flaki wołowe według własnej receptury – 36,00 zł

Dania tradycyjne – cena za kilogram

1. Bigos po myśliwsku – 35,00 zł
2. Krokietki z mięsem - 30,00 zł
3. Krokietki z kapustą i grzybami - 29,00 zł
4. Pierogi z mięsem ręcznie robione - 25,00 zł za 10 sztuk
5. Pierogi z kapustą i grzybami ręcznie robione - 25,00 zł / 10 sztuk
6. Pierogi z łososiem i szpinakiem ręcznie robione - 30,00 zł / 10 sztuk
7. Pierogi kresowe ze słonym twarogiem, ziemniakami i rumianą cebulką ręcznie robione – 21,00 zł / 10 sztuk
8. Kapusta z grochem - 20,00 zł
9. Pasztet z mięsem – 3,00 zł / sztuka

Dania mięsne – cena za porcję, ok. 200 gram

1. Grillowany filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami - 15,00 zł
2. Golonka pieczona w piwie - 22,00 zł
3. Poliki wołowe w sosie porto - 25,00 zł
4. Kaczka faszerowana farszem po staropolsku – 70,00 zł / kg
5. Kotlet de volaille z masłem - 15,00 zł
6. Roladki wieprzowe - 16,00 zł
7. Pieczeń z karkówki ze śliwką - 14,00 zł
8. Roladki z kurczaka ze szpinakiem - 16,00 zł
9. Gołąbki staropolskie w sosie pomidorowym – 18,00 zł
10. Kurczak po staropolsku faszerowany mięsem, pieczarkami i natką pietruszki - 35zł/kg

Ryby – cena za porcję, ok. 180-200 gram

1. Karp smażony - 17,00 zł
2. Filet z sandacza w sosie chrzanowym - 22,00 zł
3. Kotlety rybne z natką - 17, 00 zł
4. Szczupak faszerowany w całości - 10, 00 zł za 100g
5. Roladki z soli nadziewane krewetkami i szpinakiem na kremowym sosie z Martini – 22,00 zł

Przystawki zimne – cena za kilogram

1. Filet z dorsza po grecku – 25,00 zł
2. Śledź w oleju z cebulką – 23,00 zł
3. Śledź w śmietanie z cebulą i jabłkiem – 26,00 zł
4. Roladki śledziowe z grzybami – 26,00 zł
5. Jajko faszerowane (łososiem, pasta makreli, pastą z koperkiem) – 6,00 zł / sztuka, czyli dwie połowy
6. Galantyna z rodzynką i pistacją 20,00zł / 500 g
7. Sałatka jarzynowa – 9,00 zł / 100g

Dodatki - cena za kilogram

1. Buraczki zasmażane - 9,00 zł
2. Kapusta zasmażana - 12,00 zł
3. Ziemniaki gotowane - 7, 00 zł
4. Sałatka jarzynowa - 6,00zł / 100g
5. Kapusta z grochem – 13,00 zł
6. Paszteciki z mięsem według tradycyjnej receptury ręcznie robione – 3,50 zł / sztuka
7. Uszka wigilijne ręcznie robione – 39,00 zł / kg

Nasze specjały- cena za kilogram

1. Karczek pieczony - 39,00 zł
2. Schab pieczony ze śliwką – 39,00 zł
3. Boczek pieczony szpikowany czosnkiem - 39,00 zł
4. Pasztet z borowikami - 38,00 zł
5. Pasztet z ciecierzycy – 38,00 zł
6. Sos tatarski – 23,00 zł
7. Sos pieprzowy – 18,00 zł

Słodkości – cena za dużą blachę

1. Sernik Oreo – 75,00 zł
2. Makowiec świąteczny – 29,00 zł za kilogram
3. Ciasto z kremem waniliowym i ananasek – 75,00 zł
4. Ciasto z kremem krówkowym i prażonym sonecznikiem w karmelu – 75,00 zł



**Zamówienia przyjmujemy poprzez email:
marketing@hotel-aleksander.pl
oraz telefonicznie:
54 412 66 88**