

CATERING WIELKANOCNY 2025

ZUPY

Chrzanowa z kawałkami smażonego boczku	34 zł litr
Tradycyjny żurek zabieleny śmietaną z białą kielbasą i chrzanem	34 zł litr
Zalewajka po łódzku z grzybami, gniecionymi ziemniakami i jajkiem	34 zł litr

DANIA GŁÓWNE

Bigos z mięsem i grzybami	7 zł 100 g
Poliki wieprzowe w sosie własnym	16 zł 100 g
Dorsz w tempurze piwnej	16 zł 100 g
Polędwiczka sous-vide z sosem grzybowym	15 zł 100 g
Biała kielbasa z jabłkami, majerankiem, pieczona w piwie	19 zł 100 g

DESERY

Świąteczna babka maślana	55 zł 600g
Świąteczna babka cytrynowa	55 zł 600g
Sernik z niskiej temperatury	90 zł kg
Domowy wielkanocny mazurek z kajmakiem i kahlua	90 zł kg
Domowy wielkanocny mazurek z czekoladą i konfiturą z malin	93 zł kg

PRZYSTAWKI

Salatka jarzynowa	7 zł 100 g
Paszтет tradycyjny z żurawiną	11 zł 100 g
Wegetariański paszтет z soczewicy z suszonymi pomidorami	14 zł 100 g
Karczek marynowany w miodowej musztardzie z gorczycą, czosnkiem i rozmarynem	11 zł 100 g
Rolada ze schabu faszerowana serem i suszonymi owocami	11 zł 100 g
Galantyna z kaczki z morelą, śliwką, żurawiną, migdałami i zieloną pietruszką	14 zł 100 g
Śledź po królewsku marynowany w zalewie z zielonego pieprzu z dodatkiem gorczycy, cebuli i zielonki	11 zł 100 g
Śledź po kaszubsku w pomidorach ze smażoną cebulą	11 zł 100 g

Omlet z łososia z nadzieniem śmietankowo - koperkowym	58 zł PORCJA (400 g)
---	------------------------



Zasmakuj życia

HOTEL GRZEGORZEWSKI ***
3 MAJA 59 TUSZYN

Zamówienia przyjmujemy do **14.04.2025r.** do godziny **17:00** pod numerem: **42 614 34 22** lub **501 399 530**
e-mail: **recepca@hotel-tuszyn.eu**

Wszystkie potrawy z wyjątkiem zup są pakowane próżniowo lub na półmiskach dostarczonych przez klienta.