

G O R Z E L N I A

H O T E L | R E S T A U R A C J A



1898



OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

Gorzelnia Hotel i Restauracja Anna Młynarczyk, Janusz Młynarczyk s.c.
ul. Nowa 39, 89-100 Nakło nad Notecią
NIP 558 187 00 69
NR KONTA 04 1240 6465 1111 0010 8645 6440

tel: +48 887 171 819
e-mail: repcja@hotelgorzelnia.pl
www.hotelgorzelnia.pl

**Propozycja I****165,00 zł/ osobę****Zupa**

Krem z leśnych grzybów z oliwą truflową (200ml)

Dania główne na półmiskach

Roladka z kurczaka faszerowana jarmużem i boczkiem(100g/30g)

Wolno duszony karczek wieprzowy z nutą wędzonych śliwek (100g)

Połędwiczka wieprzowa z tymiankiem z sosem kurkowym(100g/20g)

Filet z pstrąga posypany prażonymi migdałami z nutą cytryny (80g)

Sosy

Pieczeniowy

Cytrynowy

Dodatki skrobiowe

Ziemniaki gotowane z koperkiem(100g)

Opiekane talarki (50g)

Dodatki

Fasolka zielona otulona złocistą bułką tartą(50g/20g)

Surówka z kapusty białej(50g)

Bufet słodki

Babeczki z owocami(50g)

Ciasto bankietowe(50g)



Bufet zimny

Tatar wołowy z cebulką i ogórkiem(50g/20g/20g)

Plastry wolno pieczonego schabu z majonezem z prażonej cebuli(50g/10g)

Pasztet z pieczonej wieprzowiny z marynowanymi pieczarkami(50g)

Pstrąg w galarecie z cytryną i kawiozem (50g)

Sałatka ziemniaczana z boczkiem i szczypiorkiem (50g)

Pieczywo(40g)

Masło (20g)

Kolacja

Żur staropolski z białą kielbasą(150ml)

Kawa, herbata, soki owocowe, woda



Propozycja II

170,00 zł/osobę

Zupa

Domowy rosół z kluseczkami (200ml/30g)

Dania główne na półmiskach

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką (120g)

Duszone udko kurczaka faszerowane grzybami(100g/20g)

Zraz po staropolsku z cebulka i boczkiem (100g)

Dorsz na maśle koperkowym(80g/20g)

Sosy

Zrazowy

Cytrynowym

Dodatki skrobiowe

Ziemniaki gotowane z koperkiem(100g)

Kasza gryczana z majerankiem (50g)

Dodatki

Surówka z kapusty białej(50g)

Buraczki z chrzanem (50g)

Kapusta czerwona zasmażana z jabłkiem i rodzynkami

**Bufet słodki**

Babeczki z owocami (50g)

Ciasto bankietowe(50g)

Bufet zimny

Tatar wołowy z cebulką i ogórkiem(50g/20g/20g)

Marynowane klopsiki w occie(50g)

Śledź w śmietanie (50g)

Pasztet z pieczonej wieprzowiny z marynowanymi pieczarkami(50g)

Plater domowych wędlin z dipami i marynatami (60g/20g)

Sałatka warzywna(50g)

Pieczywo(40g)

Masło (20g)

Kolacja gorąca

Barszcz czerwony na wędzonce(150ml)

Kawa, herbata, soki owocowe, woda

**Propozycja III****180,00 zł/osobę****Zupa**

Serowa z grzankami ziołowymi (200ml/20g)

Dania główne na półmiskach

Roladka z kurczaka faszerowana jarmużem i boczkiem(100g/30g)

Wolno duszony karczek wieprzowy z nutą wędzonych śliwek (100g)

Polędwiczka wieprzowa z tymiankiem z sosem kurkowym(100g/20g)

Sosy

Pieczeniowy

Cytrynowy

Dodatki skrobiowe

Ziemniaki gotowane z koperkiem(100g)

Opiekane talarki (50g)

Dodatki

Warzywa gotowane(brokuł, kalafior, marchew)(90g)

Fasolka zielona otulona złocista bułka tarta (50g/20g)

Bufet słodki

Babeczki z owocami (50g)

Ciasto bankietowe(50g)



Bufet zimny

Tatar wołowy z cebulką i ogórkiem(50g/20g/20g)

Tatar z łososia z sosem sojowym ogórkiem i czerwoną cebulką
(30g/10g/10g)

Terrina z szynki wieprzowej z musztardą francuska i pietruszką(50g)

Sałatka grecka z oliwami (50g)

Sałatka ziemniaczana z boczkiem i szczypiorkiem (50g)

Pieczywo(40g)

Masło (20g)

Bufet gorący

Żur staropolski z białą kielbasą(150ml)

Pierogi ze szpinakiem i serem pleśniowym(50g)

Szaszłyki z kurczaka z papryką i cukinią (100g)

Kawa, herbata, soki owocowe, woda

**Propozycja IV****220,00 zł/osobę****Zupa**

Serowa z grzankami ziołowymi (200ml/20g)

Dania główne na półmiskach

Roladka z kurczaka faszerowana jarmużem i boczkiem(100g/30g)

Wolno duszony karczek wieprzowy z nutą wędzonych śliwek (100g)

Połędwiczka wieprzowa z tymiankiem z sosem kurkowym(100g/20g)

Dorsz na maśle koperkowym(80g/20g)

Sosy

Pieczeniowy

Cytrynowy

Dodatki skrobiowe

Ziemniaki gotowane z koperkiem(100g)

Opiekane talarki (50g)

Dodatki

Warzywa gotowane (brokuł, kalafior, marchew)(90g)

Fasolka zielona otulona złocista bułka tarta (50g/20g)

Bufet słodki

Babeczki z owocami (50g)

Ciasto bankietowe(50g)

**Bufet zimny**

Tatar wołowy z cebulką i ogórkiem(50g/20g/20g)

Tatar z łososia z sosem sojowym ogórkiem i czerwoną cebulką
(30g/10g/10g)

Caprese (pomidory przekładane mozzarellą z dresingiem
bazyliowym)(50g/30g)

Galaretko drobiowa z pietruszką i cytryną (40g)

Terrina z szynki wieprzowej z musztardą francuską i pietruszką(50g)

Sałatka grecka z oliwami (50g)

Sałatka ziemniaczana z boczkiem i szczypiorkiem (50g)

Pieczywo(40g)

Masło (20g)

Bufet gorący

Żur staropolski z białą kiełbasą(150ml)

Pierogi ze szpinakiem i serem pleśniowym(50g)

Golonka w ciemnym piwie na kapuście(100g)

Szaszłyki z kurczaka z papryką i cukinią (100g)