



HOTEL RESTAURACJA

Mały Młyn



Wigilia firmowa w Małym Młynie

Menu I - 195 zł/os

Zupa - podana w wazach

Barszcz czerwony z uszkami

Danie główne - serwowane

Dorsz w sosie porowym

Ziemniaki puree

Zestaw surówek

Przekąski - podane na półmiskach

Śledź w oleju

Salatka jarzynowa

Galaretka z dorsza

Salatka brokułowa z prażonymi migdałami

Ryba po grecku

Dania gorące - podane w trakcie przyjęcia

Pierogi z kapustą i grzybami, pierogi ruskie

Karp smażony

Słodkości - podane w formie szwedzkiego stołu

Makowiec, sernik - 150g/os.

Napoje - bez ograniczeń

Woda mineralna z cytryną i miętą, soki owocowe

Kawa i herbata z dodatkami

CZAS PRZYJĘCIA: 4 godziny



HOTEL RESTAURACJA

Mały Młyn



Menu II - 225 zł/os

Zupa - podana w wazach

Barszcz czerwony z uszkami lub zupa grzybowa z makaronem

Danie główne- podane na półmiskach

Polędwiczka z dorsza podana w sosie cytrynowym

Karp smażony

Kaszotto grzybowe/ puree ziemniaczane

Zestaw surówek

Przekąski - podane na półmiskach

Śledź w śmietanie

Sałatka z wędzonym łososiem i mango w miodowo - musztardowym sosie

Sałatka z surimi

Ryba po japońsku

Sałatka jarzynowa

Roladki z łososia wędzonego z kremem koperkowym podane na pumperniku

Makaron z bakaliami

Dania gorące - podane w trakcie przyjęcia

Pierogi z kapustą i grzybami, pierogi ruskie

Krokiety z pieczarkami i mozzarellą

Gołąbki z kaszą i grzybami w sosie pieczarkowym

Słodkości - podane w formie szwedzkiego stołu

Makowiec, sernik - 150g/os.

Napoje - bez ograniczeń

Woda mineralna z cytryną i miętą, soki owocowe

Kawa i herbata z dodatkami

CZAS PRZYJĘCIA: 6 godzin