



BAL KARNAWAŁOWY 2019-MENU

ZUPY:

Adas (tradycyjna zupa z soczewicy)

Gulaszowa z czerwoną fasolą

DANIA:

Policzki wołowe w sosie z czerwonego wina z daktylami

Gołąbki z kaszą jaglaną z cukinią, natką, curry w sosie paprykowym

Zapiekana cieciorka z czerwoną soczewicą z sokiem

z cytryny i garam masala

Gulasz cielęcy z warzywami

Eskalopki wieprzowe z sosem śliwkowym z suszonymi morelami i orzechami włoskimi

Stek z udka kurczaka w sosie curry z selerem naciowym

Pieczone pomidory z twarogiem z tahini, selerem i natką

DODATKI:

Grillowane warzywa z kardamonem

Bulgur z warzywami

Pieczone ziemniaki z cebulą i wędzoną papryką

Bakłażan i cukinia marynowane w czosnku z papryką

ZIMNE:

Tabbouleth

Roladki z cukini z musem z suszonych pomidorów

Roladki z kurczaka

Ogród warzywny

Feta z czosnkiem, chilli i rukolą

Hummus

Sos tahini

Sos harissa

Sos jogurtowy z kolendrą i limonką

POSIŁEK NOCNY:

Zupa imbirowo-kokosowa

Shoarma z pitą

Ryż z warzywami

Napoje gazowane/ soki 1l/ 10 PLN

Wino czerwone i białe 0,7 – 48 PLN

Wyborowa 0,5 l/ 48 PLN

Ballantine's 0,7/ 150 PLN

Jack Daniels 0,7/ 150 PLN

www.hotel-rodan.pl

Rodan Sp. z o.o., 62-035 Kórnik, Skrzyńki, ul. Poznańska 5D

NIP 672-199-27-62, Regon 320269496

PKO BP o/Koszalin 11 1020 2791 0000 7102 0109 4994

m: +48 663 916 693, t/f: +48 61 819 08 21

KRS: 0000263676, Kapitał zakładowy 4.100.000,00 zł

