

CATERING WIELKANOCNY

Zupy

Żurek z białą kiełbasą	stoik 900 ml	42 pln
Krem chrzanowy z jajkiem	stoik 900 ml	39 pln
Zupa szczawiowa	stoik 900 ml	39 pln

Dania ciepłe

Sztufada wołowa nadziewana boczkiem z sosem musztardowym	120 g	20 pln
Pieczeń z karkówki z sosem pieczeniowym	120 g	18 pln
Cordon bleu	120 g	19 pln
Roladka drobiowa faszerowana suszonymi pomidorami i mozzarellą w sosie szpinakowym	120 g	18 pln
Szynka gotowana w coca-cole	120 g	18 pln
Zraz wołowy z sosem myśliwskim	120 g	20 pln
Kotlet de volaille	120 g	18 pln
Losoś w sosie terijaki i cytrusach	120 g	20 pln
Pieczeń z indyka w sosie ziołowym	120 g	20 pln
Schab z morelą w sosie żurawinowym	120 g	18 pln
Kaczka pieczona z jabłkami i pomarańczami	ok. 1.9 kg	130 pln
Pierogi z białą kiełbasą i okrasą	5 szt.	28 pln

Dania zimne w galarecie

Roladka wołowa z musem chrzanowym	70 g	12 pln
Schab w galarecie z majonezem chrzanowym	70 g	10 pln
Polędwica wieprzowa w galarecie z piklami	70 g	10 pln
Indyk w maladze z owocami	70 g	10 pln
Roladka drobiowa z majonezem z suszonych pomidorów	70 g	10 pln
Zestaw jajek	3 szt.	18 pln

/ jajka faszerowane musem chrzanowym/

/ jajka faszerowane z majonezem z suszonych pomidorów/

/ jajka faszerowane z wędzonym łososiem/



CATERING WIELKANOCNY

Pasztety

Pasztet mięsny	500 g	45 pln
Pasztet z kaczki	500 g	55 pln
Pasztet wegański	500 g	40 pln

Salatki

Tradycyjna sałatka jarzynowa	100 g	9 pln
Pasta jajeczna ze szczypiorkiem	100 g	9 pln
Pasta jajeczna z tuńczykiem	100 g	10 pln
Sałatka jajeczna ze szczypiorkiem i warzywami	100 g	9 pln

Sos tatarski	100 g	8 pln
Baranek z masła 250 g	1 szt.	19 pln

Pieczywo

Chleb żytnio-razowy	0,9 kg	18 pln
Chleb pszenny	1,4 kg	26 pln

Ciasta

	blacha	
Keks z bakaliami	ok. 1 kg	90 pln
Babka piaskowa	ok. 1 kg	85 pln
Mazurek	ok. 0,5 kg	60 pln
Sernik z pomarańczą	ok. 2 kg	125 pln
Sernik z żurawiną	ok. 2 kg	130 pln
Ciasto czekoladowe z serem i polewą czekoladową	ok. 2 kg	125 pln



Zamówienia przyjmujemy do 14.04.2025 r.

sprzedaz@hotel-rodan.pl tel.: +48 885 885 527

tel.: +48 667 445 335

Odbiór dań 19.04.2025 r. 8:00-16:00

