



*** Hotel & Restauracja
Rycerski

J & S s.c.

41-250 Czeladź, ul. Będzińska 53 / tel.: +48 32 763 58 88 / fax: +48 32 763 58 80
e-mail: recepca@hotel-rycerski.pl / www.hotel-rycerski.pl

OFERTA KOMUNIJNA NA 2012 ROK

Propozycja nr 1:

Zupa:

- Rosół z makaronem

II danie: wieloporcjowo

- Rolada wołowa z sosem pieczeniowym
- Filety z kurczaka po parysku
- Polędwiczki wieprzowe z boczkiem i cebulą
- Kluski białe
- Ziemniaki z wody
- Kapusta biała zasmażana
- Zestawy surówek

Deser:

- Puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami

Napoje:

- Kawa / herbata
- Soki owocowe w dzbankach
- Woda niegazowana z cytryną w dzbankach

Koszt na 1 os. = 80 zł

Propozycja nr 2:

Zupa:

- Rosół z makaronem

II danie: wieloporcjowo

- Rolada wieprzowa w sosie pieczeniowym
- Schab z pieczarkami i serem
- Kotlet de volaille
- Kluski białe
- Ziemniaki zasmażane
- Kapusta czerwona na gorąco z boczkiem i rodzynkami
- Zestaw surówek

Deser:

- Lody waniliowe w owocowym sosie

Napoje:

- Kawa / herbata
- Soki owocowe w dzbankach
- Woda niegazowana z cytryną w dzbankach

Koszt na 1 os. = 75 zł

Propozycja nr 3:

Zupa:

- Rosół z makaronem

II danie: wieloporcjowo

- Rolada wołowa w sosie pieczeniowym
- Schab panierowany
- Filet z kurczaka z pieczarkami, serem, pomidorem i bazylią
- Kluski białe
- Ziemniaki z wody
- Kapusta czerwona na gorąco z boczkiem i rodzynkami
- Zestaw surówek
- Kapusta biała zasmażana

Deser:

- Lody Cassatte z bitą śmietaną i owocami

Napoje:

- Kawa / herbata
- Soki owocowe w dzbankach
- Woda niegazowana z cytryną w dzbankach

Koszt na 1 os. = 75 zł

Propozycja nr 4:

Zupa:

- *Rosół z makaronem*

II danie: wieloporcjowo

- *Rolada wołowa z sosem pieczeniowym*
- *Filety z kurczaka po parysku*
- *Polędwiczki wieprzowe z boczkiem i cebulą*
- *Kluski białe*
- *Ziemniaki z wody*
- *Kapusta biała zasmażana*
- *Zestawy surówek*

Deser:

- *Puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami*

Napoje:

- *Kawa / herbata*
- *Soki owocowe w dzbankach*
- *Woda niegazowana z cytryną w dzbankach*

Zimna płyta:

- *Półmisek mięs pieczonych*
- *Decha serów*
- *Półmisek wędlin*
- *Roladki szynkowe z musem chrzanowym w galarecie*
- *Śledzie w śmietanie*
- *Jaja faszerowane*
- *Sałatka jarzynowa*
- *Sałatka Rycerska*
- *Pieczyno*
- *Masło smakowe*

Koszt na 1 os. = 130 zł

Propozycja nr 5:

Zupa:

- *Rosół z makaronem*

II danie: wieloporcjowo

- *Rolada wieprzowa w sosie pieczeniowym*
- *Schab z pieczarkami i serem*
- *Kotlet de volaille*
- *Kluski białe*
- *Ziemniaki zasmażane*
- *Kapusta czerwona na gorąco z boczkiem i rodzynkami*
- *Zestaw surówek*

Deser:

- *Lody waniliowe w owocowym sosie*

Napoje:

- *Kawa / herbata*
- *Soki owocowe w dzbankach*
- *Woda niegazowana z cytryną w dzbankach*

Zimna płyta:

- *Półmisek mięs pieczonych*
- *Decha serów*
- *Półmisek wędlin*
- *Roladki szynkowe z musem chrzanowym w galarecie*
- *Śledzie w śmietanie*
- *Jaja faszerowane*
- *Sałatka jarzynowa*
- *Sałatka Rycerska*
- *Pieczyno*
- *Masło smakowe*

Koszt na 1 os. = 125 zł

Propozycja nr 6:

Zupa:

- *Rosół z makaronem*

II danie: wieloporcjowo

- *Rolada wołowa w sosie pieczeniowym*
- *Schab panierowany*
- *Filet z kurczaka z pieczarkami, serem, pomidorem i bazylią*
- *Kluski białe*
- *Ziemniaki z wody*
- *Kapusta czerwona na gorąco z boczkiem i rodzynkami*
- *Zestaw surówek*
- *Kapusta biała zasmażana*

Deser:

- *Lody Cassatte z bitą śmietaną i owocami*

Napoje:

- *Kawa / herbata*
- *Soki owocowe w dzbankach*
- *Woda niegazowana z cytryną w dzbankach*

Zimna płyta:

- *Półmisek mięs pieczonych*
- *Decha serów*
- *Półmisek wędlin*
- *Roladki szynkowe z musem chrzanowym w galarecie*
- *Śledzie w śmietanie*
- *Jaja faszerowane*
- *Sałatka jarzynowa*
- *Sałatka Rycerska*
- *Pieczyno*
- *Masło smakowe*

Koszt na 1 os. = 125 zł

Propozycja nr 7:

Zupa:

- *Rosół z makaronem*

II danie: wieloporcjowo

- *Rolada wołowa z sosem pieczeniowym*
- *Filety z kurczaka po parysku*
- *Polędwiczki wieprzowe z boczkiem i cebulą*
- *Kluski białe*
- *Ziemniaki z wody*
- *Kapusta biała zasmażana*
- *Zestawy surówek*

Deser:

- *Puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami*

Napoje:

- *Kawa / herbata*
- *Soki owocowe w dzbankach*
- *Woda niegazowana z cytryną w dzbankach*

Zimna płyta:

- *Półmisek mięs pieczonych*
- *Decha serów*
- *Półmisek wędlin*
- *Roladki szynkowe z musem chrzanowym w galarecie*
- *Śledzie w śmietanie*
- *Jaja faszerowane*
- *Salatka jarzynowa*
- *Salatka Rycerska*
- *Pieczyno*
- *Masło smakowe*

Kolacja:

- *Barszcz z uszkami*

Koszt na 1 os. = 140 zł

Propozycja nr 8:

Zupa:

- Rosół z makaronem

II danie: wieloporcjowo

- Rolada wieprzowa w sosie pieczeniowym
- Schab z pieczarkami i serem
- Kotlet de volaille
- Kluski białe
- Ziemniaki zasmażane
- Kapusta czerwona na gorąco z boczkiem i rodzynkami
- Zestaw surówek

Deser:

- Lody waniliowe w owocowym sosie

Napoje:

- Kawa / herbata
- Soki owocowe w dzbankach
- Woda niegazowana z cytryną w dzbankach

Zimna płyta:

- Półmisek mięs pieczonych
- Decha serów
- Półmisek wędlin
- Roladki szynkowe z musem chrzanowym w galarecie
- Śledzie w śmietanie
- Jaja faszerowane
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka Rycerska
- Pieczywo
- Masło smakowe

Kolacja:

- Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

Koszt na 1 os. = 135 zł

Propozycja nr 9:

Zupa:

- Rosół z makaronem

II danie: wieloporcjowo

- Rolada wołowa w sosie pieczeniowym
- Schab panierowany
- Filet z kurczaka z pieczarkami, serem, pomidorem i bazylią
- Kluski białe
- Ziemniaki z wody
- Kapusta czerwona na gorąco z boczkiem i rodzynkami
- Zestaw surówek
- Kapusta biała zasmażana

Deser:

- Lody Cassatte z bitą śmietaną i owocami

Napoje:

- Kawa / herbata
- Soki owocowe w dzbankach
- Woda niegazowana z cytryną w dzbankach

Zimna płyta:

- Półmisek mięs pieczonych
- Decha serów
- Półmisek wędlin
- Roladki szynkowe z musem chrzanowym w galarecie
- Śledzie w śmietanie
- Jaja faszerowane
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka Rycerska
- Pieczywo
- Masło smakowe

Kolacja:

- Żurek do picia

Koszt na 1 os. = 130 zł

Zapraszamy do skorzystania z naszej oferty!

Rezerwacja terminów pod numerami:

500 073 477 Edyta Gos - Szurdyga

500 073 478 Magdalena Kłos – Trimino

www.hotel-rycerski.pl