



# Menu

ZAMÓWIENIA PRZYJMUJEMY DO

14  
kwietnia

## CATERING ŚWIĄTECZNY

Zamów wyjątkowy catering świąteczny z Hotelu Nowodwory i ciesz się smakiem tradycji bez gotowania!

*Zapraszamy*

[www.hotelnowodwory.pl](http://www.hotelnowodwory.pl)



## Przystawki zimne :

- |   |  |
|---|--|
| -tatar wołowy z majonezem wędzonym i suszonym żółtkiem  | 38 zł / 200 g                            |
| -tatar z łososia z kaparami i czerwoną cebulą i oliwkami  | 44 zł / 200 g                            |
| -jajka po szkocku (jajka w mięsie panierowane)  | 21 zł / 2 jaja                           |
| -pasztet z królika z pistacjami   | 48 zł / porcja 400g (forma)              |
| -pasztet wieprzowy ze śliwką  | 36 zł / porcja 400g (forma)              |
| -pieczeń rzymska z jajkiem  | 36 zł / porcja 400g (forma)              |
| -jajka faszerowane :<br>suszonymi pomidorami<br>musem musztardowym z pietruszką<br>szynką z chrzanem i szczypiorem<br>pastą z łososia wędzonego i koperkiem | 8 połówek (każdy rodzaj po 2 szt.) 28 zł |



## Garmaż mięsny własnej produkcji:

-Szynka wędzona	31 zł / 0,5 kg
-Schab wędzony	31 zł / 0,5 kg
-Boczek wędzony	31 zł / 0,5 kg
-Karkówka	31 zł / 0,5 kg
-Połędwiczka wędzona łososiowa	36 zł / 0,5 kg
-Biała kielbasa	21 zł / 0,5 kg
-Kielbasa wędzona z czosnkiem niedźwiedzim	26 zł / 0,5 kg
-Kielbasa krakowska	29 zł / 0,5 kg
-Kaszanka z kaszą jęczmienną	18 zł / 0,5 kg
-Schab ze śliwką w galarecie	26 zł / 0,5 kg
-Smalec ze skwarkami i cebulką	23 zł / 250g (stoik)



## Dania ciepłe:

- |  |                         |
|--|-------------------------|
| -Noga z kaczki confit, sos pomarańczowy                        | 34 zł / 1 porcja        |
| -Strogonow z poledwicy wołowej z grzybami i brandy             | 95 zł / 0,9l (3 porcje) |
| -Rolada z kurczaka z suszonymi pomidorami z sosem musztardowym | 21 zł / 1 porcja        |
| -Policzki wieprzowe w sosie z podgrzybków                      | 24 zł / 1 porcja        |
| -Pieczona własnej produkcji biała kielbasa, sos chrzanowy      | 12 zł / 1 porcja        |

## Zupy:

- |   |                    |
|---|--------------------|
| -Żurek na maślanec, z białą kielbasą własnego wyrobu i wiejskim jajkiem | 38 zł / 0,9l słoik |
| -Flaki z chorizo i parmezanem   | 42 zł / 0,9l słoik |
| -Rosół z pieczonej kaczki z makaronem                                   | 34 zł / 0,9l słoik |





## Desery:

-Babka wielkanocna cytrynowa	60 zł / 1 kg
-Sernik baskijski z masłem orzechowym	95 zł / 1 kg
-Mazurek z kajmakiem	90 zł / 1 kg
-Brownie czekoladowe z migdałami	120 zł / 1 kg

## Dodatki:

-Chleb pszenny z ziarnami (1 bochen)	(1,2 kg) / 30 zł
-Masło z czosnkiem niedźwiedzim	18 zł / 100g



# ODBIÓR ZAMÓWIEŃ

w godzinach 11:00 - 15:00

19  
kwietnia

Kontakt: +48 539 303 009

Hotel Nowodwory  
ul. Pałacowa 7  
18-230 Ciechanowiec

[www.hotelnowodwory.pl](http://www.hotelnowodwory.pl)