



HOTEL CZERNIEWSKI

Hotel | Restauracja | Eventy



LUNCH SERWOWANY

Propozycja I

Cena – 35 zł/os netto

- Zupa ogórkowa ze świeżym koprem
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Ziemniaki z wody
- Kapusta zasmażana
- Sok owocowy, woda mineralna

LUB

- Rosół z makaronem z marchewką
- Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i mozzarellą
- Puree maślane
- Bukiet surówek
- Sok owocowy, woda mineralna

Propozycja II

Cena – 38 zł/os netto

- Aksamitny krem z pomidorów z bazylią
- Polędwiczka wieprzowa w leśnych grzybach
- Kluski śląskie
- Buraczki zasmażane
- Wybór ciast domowych
- Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna

LUB

- Krem z pieczonego buraka z kozim serem
- Filet z dorsza z cytryną
- Ryż
- Bukiet surówek
- Warzywa z wody
- Wybór ciast domowych
- Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna



HOTEL CZERNIEWSKI

Hotel | Restauracja | Eventy



LUNCH BUFETOWY

(min. 20 osób)

Propozycja I

Cena – 46 zł/os netto

- Rosół z makaronem z marchewką
- Plastry pieczonej szynki w sosie tymiankowym
 - Filet z dorsza z cytryną
 - Puree maślane
 - Ryż
 - Bukiet surówek
 - Ciasto domowe 70g/os
- Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna

Propozycja II

Cena – 46 zł/os netto

- Krem z pieczonego buraka z kozim serem
- Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i mozzarellą
 - Pstrąg smażony w sosie cytrynowym
 - Ziemniaki opiekane
 - Ryż
 - Bukiet surówek
 - Ciasto domowe 70g/os
- Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna

Propozycja III

Cena – 54 zł/os netto

- Aksamitny krem z pomidorów z bazylią
- Rosół z makaronem z marchewką
- Łosoś pieczony podany na sosie kaparowym
- Polędwiczka wieprzowa w leśnych grzybach
 - Gnocchi ziemniaczane
 - Puree maślane
 - Bukiet surówek
 - Warzywa z wody
 - Wybór ciast domowych
- Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna