



# HOTEL

## MAZUREK

Przyjęcia okolicznościowe



### Przykładowe menu

#### Przystawki serwowane na desce:

- Drobiowe bitsy w sezamie ze wstążką z ogórka
- Domowe wyroby: pasztet, pieczeń z sosem chrzanowym, smalec, ogórki małosolne
- Tatar ze śledzia z suszonymi pomidorami
- Śliwka w wędzonym boczku

#### Zupa:

- Krem z białych warzyw z zieloną rosą i chipsem z pietruszki

#### Dania główne:

- Udko drobiowe faszerowana porem, słonecznikiem i serem
- Tradycyjne bitki wołowe
- Kaczka pieczona w całości z farszem pomarańczowym podawana z nadziewanym pieczonym burakiem
- Paczuszki ziołowe z filetem z miruny

#### Dodatki:

- Kasza pęczak z boczkiem
- Młode ziemniaczki z koperkiem i masłem
- Kolorowe kluski półfrancuskie

#### Warzywa:

- Strąki marchwi na maśle
- Bukiet domowych surówek
- Kapusta modra zasmażana na słodko

#### Deser (faworyt naszych gości)

Mini porcje 3 rodzajów deserów:

- Panna cotta z konfiturą wiśniową na czerwonym winie
- Sernik z karmelem
- Krem czekoladowy z porzeczkowym musem

Zamówienia i kontakt: [paulina@hotelmazurek.com](mailto:paulina@hotelmazurek.com)