



Uroczystości rodzinne w formie cateringowej

dania ciepłe do samodzielnego zagrzania lub w wersji zagrzanej*

(min. 10 osób)

		165 zł	185 zł	
		185*zł	205*zł	
Zupy (250 ml)	Rosół z domowej kury, szpondra wołowego, z ręcznie robionym makaronem oraz lubczykiem	•	•	1 rodzaj do wyboru
	Włoski krem pomidorowy z pesto bazyliowym oraz płatkami migdała	•	•	
	Żurek kujawski z domowym jajkiem i białą kielbasą	•	•	
	Zupa borowikowa zabelona, z kluseczką francuską	•	•	
	Zupa cebulowa z pływającą grzanką z parmezanem	•	•	
	Flaczki wołowe z warzywami, dobrze doprawione		•	
	Sezonowo krem ze szparagów z cappuccino z oleju i pestek dyni		•	
Dania główne (100 g/rodz.)	Zraz wołowo-wieprzowy, na sosie z duszenia	•	•	w menu za 3 rodzaje do wyboru 165 zł/185 zł w menu za 185 zł/205 zł 4 rodzaje do wyboru
	Udko z kurczaka faszerowane szpinakiem i suszonym pomidorem, na sosie bazyliowym	•	•	
	Tradycyjne kotleciki schabowe w chrupiącej panierce	•	•	
	Filet z indyka sous vide, na sosie z zielonego pieprzu	•	•	
	Karkówka wolno pieczona, na sosie grzybowym	•	•	
	Żeberka na chutneyu z cebuli	•	•	
	Gołąbki staropolskie w sosie ze świeżych pomidorów	•	•	
	Polędwiczka wieprzowa, duszona w sosie kurkowym		•	
	Golonka wieprzowa bez kości, glazurowana piwem miodowym, na kapuście zasmażanej		•	
	Dorsz pieczony, na sosie młynarskim z oliwkami i kaparami	•	•	
Łosoś pieczony, na sosie szafranowym		•		
Dod. skrobiowe (100 g/rodz.)	Ryż po chińsku	•	•	3 rodzaje
	Kopytka	•	•	
	Kasza pęczak	•	•	

		165 zł	185 zł	
		185*zł	205*zł	
Dodatki warzywne (100 g/rodz.)	Marchewka z groszkiem	•	•	3 rodzaje do wyboru
	Warzywa z wody	•	•	
	Buraczki zasmażane	•	•	
	Kapusta zasmażana	•	•	
	Salaty z winegretem	•	•	
	Zestaw surówek	•	•	
Deser	Ciasta z hotelowej cukierni	•	•	w menu za 165 zł/185 zł 2 kawałki/os. w menu za 185 zł/205 zł 3 kawałki/os.
Zimne przekąski (60 g/rodz.)	Kąski wędzonego łososia, w towarzystwie wędzonego pstrąga potokowego	•	•	w menu za 165 zł/185 zł 4 rodzaje do wyboru
	Łosoś gravlax marynowany w soli i cukrze	•	•	
	Pasztet staropolski pieczony według toruńskich receptur, o lekkim posmaku piernika	•	•	
	Schab wieprzowy sous vide z musem chrzanowym	•	•	
	Filet z kurczaka kukurydzianego marynowanego w balsamico	•	•	
	Roladka z kapłona z orzechami, suszonymi owocami oraz serem regionalnym	•	•	w menu za 185 zł/205 zł 5 rodzajów do wyboru
	Włoskie antipasti: marynowane warzywa, sery	•	•	
	Tatar wołowy z dodatkami 40g/os.		•	
	Śledzik z oliwą, cebulą i papryką		•	
Staropolskie kielbasy wędzone, podsuszane, z cielęciną		•		
Salatki (60 g/rodz.)	Tradycyjna sałatka jarzynowa ze świeżym szczypiorkiem (100 g/os.)	•	•	w menu za 165 zł/185 zł 2 rodzaje do wyboru
	Sałatka libańska z kuskusem izraelskim, tuńczykiem i świeżymi warzywami	•	•	
	Regionalne salaty z warzywami i musztardowym winegretem	•	•	w menu za 185 zł/205 zł 3 rodzaje do wyboru
	Sałatka grecka z oliwkami		•	
	Sałatka rzymska z kurczakiem, crotonsami oraz bekonem		•	
Dodatki	Wybór pieczywa: bułeczki sezamowe, graham, ciabattini	•	•	
	Masła smakowe, pikle (grzyby, dynia, oliwki marynowane)	•	•	
	Zimne sosy (tzatziki, dżem z czerwonej cebuli, koktajlowy z kawałkami papryki)	•	•	

Dodatkowo płatne:

Tort okolicznościowy - od 15 zł/os.

Zupa na kolację - 20 zł/porcja do wyboru: Strogonoff z pieczywem lub barszcz czerwony z kołdunami



Hotel Filmar****
ul. Grudziądzka 39-43, 87-100 Toruń
tel. +48 56 66 94 973
e-mail: recepcja@hotelfilmar.pl