

RESTAURACJA OLENDER ZAPRASZA NA SMACZNĄ GĘSINĘ



PRZYSTAWKA

PARFAIT Z GĘSICH WĄTRÓBEK / KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI
CHUTNEY Z DYNI / DOMOWY CHLEB Z CZARNUSZKĄ

ZUPA

FLAKI Z GĘSICH ŻOŁĄDKÓW

DANIE GŁÓWNE

ROLADA Z GĘSI FASZEROWANA PĘCZAKIEM I GRZYBAMI
GLAZUROWANE BURACZKI NA MIODZIE PITNYM / SOS PIERNIKOWY

DESER

CIASTO DYNIOWE Z ŻURAWINĄ I IMBIREM

*180 G MIĘSA PRZED OBRÓBKĄ TERMICZNĄ

OFERTA W ZESTAWIE DLA 4 OSÓB W CENIE 179 ZŁ Z KARAFKĄ WINA W PREZENCIE!

OFERTA SPECJALNA – GĘSIA UCZTA

**GĘŚ FASZEROWANA PĘCZAKIEM I GRZYBAMI
Z GLAZUROWANYMI BURACZKAMI NA MIODZIE PITNYM
I SOSEM ŻURAWINOWYM, Z DWIEMA KARAFKAMI WINA W PREZENCIE.**

**GĘSIA UCZTA (CAŁA GĘŚ) DEDYKOWANA DLA 6-8 OSÓB
SZEŃ KUCHNI KAŻDĄ CAŁĄ GĘŚ SERWUJE PRZY STOLIKU GOŚCIA,
OPOWIADAJĄC PRZY TYM PROCES PRZYGOTOWYWANIA GĘSINY
I CIEKAWOSTKI ZWIĄZANE Z TRADYCJAMI I ŚWIĘTEM ŚW. MARCINA.**

*CENA NIE OBEJMUJE PRZYSTAWEK, ZUP I DESERÓW

**W CENIE
299 ZŁ***

ZAPRASZAMY

OFERTA DOSTĘPNA W RESTAURACJI HOTELU OLENDER W WIELKIEJ NIESZAWCE
W DNIACH 10-12 LISTOPADA 2017 R., W GODZINACH OD 11.00 DO 21.00

REZERWACJE PROSIMY SKŁADAĆ

DO 8 LISTOPADA POD NUMEREM TELEFONU 56 622 06 06 (WEW. 60)