

MENU

BIESIADA



ZESPÓŁ DWORSKI

Hotel Sarmata



*cinia Siczuga Herbu Grabie
Podkanclerzy i: Kona Lilew-
skiego Starosta Lubelski. Oy-
ciec Generalowu Kackicy
zmarly R^o 1709.*

Biesiada Sarmacka



**PROGRAM
REGIONALNY**
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



WOJEWÓDZTWO
ŚWIĘTOKRZYSKIE

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



Forbes

wiosna-lato
2011

Rekomenduje

Zimne specjały

Mięsa pieczone: rolada z boczku, pieczona karkówka,
łopatka dymem pachnąca, rolada z kaczki, schab pieczony, pasztet

Deska serów pleśniowych

Sałatka śledziowa

Sałaty z winegretem

Pikle: ogórek, kalafior, papryczka, grzybek

Gorące potrawy w stole szwedzkim podane

Zupa Boeuf strogonow z pieczywem

Golonki wieprzowe

Żeberka w miodzie i musztardzie

Skrzydętka piekielne

Karkówka w piwie marynowana

Kurczak po polsku

Ziemniaczki opiekane

wszystko podane na warzywach gotowanych
/marchew, brokuł, kalafior/ lub kapuście zasmażanej.

Dodatkowe Atrakcje Kulinarne (wycena indywidualna)

Indyk pieczony z farszem

Gęś pieczona z kasza i żołądkami faszerowana

Udziec pieczony wieprzowy

Bufet kawowy (kawa, herbata bez limitu)

Napoje Alkohole

Według zamówienia z rabatem dla grup /po wcześniejszym zamówieniu/

[Biesiada Sarmacka organizowana jest w formie bufetu szwedzkiego. Obsługa kelnerska dotyczy wyłącznie uzupełniania potraw w podgrzewaczach i kociołkach, sprzątnięcia stołów, uzupełniania soków. Po godz. 23.00 doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 100 zł brutto za godz.

Obsługa DJ podczas Biesiady - 900 zł brutto (w tym 23% VAT) - 6 godzin muzyki