

# MENU

# BIESIADA



ZESPÓŁ DWORSKI

## Hotel Sarmata



*cinia Siczuga Herbu Grabie  
Podkanclerzy i: Kona Lilew-  
skiego Starosta Lubelski. Oy-  
ciec Generalowu Kackicy  
zmarly R<sup>o</sup> 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**