



**V**Hotel  
*Victoria*



*Spotkania*

Wielkanocne  
2024



**OGRÓD**  
RESTAURACJA NATURALNA



The background is a light green, textured surface. On the left side, there are several white flowers with purple accents, some in bloom and some as buds. At the bottom left, there is a small woven basket containing two speckled eggs, one light blue and one light green. A white feather is also visible near the basket.

## *Propozycja I*

*90 zł/os*

Zupa, danie główne, deser,  
kawa z ekspresu, wybór herbat,  
woda z cytryną, soki owocowe

## *Propozycja II*

*150 zł/os*

Zupa, danie główne, deser,  
kawa z ekspresu, wybór herbat,  
6 przystawek zimnych  
woda z cytryną, soki owocowe

*Dodatkowe ciepłe danie 35 zł/os*



# *Menu wielkanocne*

## *Zupy*

Barszcz biały z jajkiem  
Żurek na wędzonce  
z suszonymi grzybami  
Bulion grzybowy  
z kładzionymi  
kluseczkami  
Krem chrzanowy  
z grzankami

## *Dodatki*

Puree klasyczne  
Puree chrzanowe  
Puree musztardowe  
Ziemniaki opiekane  
Kluski śląskie  
Pęczotto z grzybami

## *Desery*

Mazurek wielkanocny  
Sernik  
Makowiec  
Mix ciast bankietowych

## *Dania Główne*

Schab duszony z sosem  
chrzanowym  
Roladka drobiowa z  
włoszczyzną i mozzarellą z  
sosem serowym  
Roladki ze schabu z kiszoną  
kapustą i sosem  
musztardowym  
Polędwiczka wieprzowa w  
sosie pieprzowym  
Karkówka w sosie grzybowym  
Morszczuk kapski pieczony  
z orzechami

## *Surówki*

Colesław  
Marchewka z porem  
Z pieczonego buraka  
Z ogórka kiszonego  
Buraczki zasmażane



## *Przystawki zimne*

Wędliny wiejskie

Schab ze śliwką

Schab z musem chrzanowym

Pasztet wieprzowo- wołowy z konfiturą z jarzębiny

Mix jajek: w wędzonym łososiem, z pieczarkami i  
szczypiorkiem, jajka po tatarsku, z wędzoną makrelą

Jajka w szynce

Galareta wieprzowa z pianką chrzanową

Klasyczna sałatka jarzynowa

Sałatka z serem feta, kukurydzą, pomidorkami

koktajlowymi, szpinakiem i słonecznikiem

Sałatka tuńczykowa na sałacie lodowej

Sałatka z marynowanym selerem, kurczakiem i

żurawiną

## *Dodatki*

Ćwikła

Sos chrzanowy

Wybór pieczywa

*Zapraszamy do kontaktu!*

*tel.665-036-326*

*e-mail. sprzedaz@victorialublin.pl*