



19  21

**ANSALDO**  
• Restauracja •

# SPOTKANIA ŚWIĄTECZNE

oferta  
2024


RESTAURACJA ANSALDO  
KRAŃCOWA 107A, LUBLIN



514 014 285 | 517 253 224



marketing@lubhotel.pl | sprzedaz@lubhotel.pl



147  
zł/os.

# MENU I

## Zupa

Barszcz czerwony z majerankiem i uszkami z grzybami

## Danie główne

Smażony filet z karpia z pieczonymi ziemniakami z okrasą z grzybów, surówką z marynowanej kapusty i sosem z palonego masła

## Przekąski zimne (łącznie 300g/os)

- Pasztet tradycyjny wieprzowo - wołowy
- Karczek wolno pieczony z rozmarynem i czosnkiem
- Śledzie tradycyjne z cebulką
- Śledzie na ostro po węgiersku z papryką i czerwoną cebulą w pomidorach
- Sałatka wigilijna z ziemniakami, wędzoną makrelą, ogórkiem kwaszonym i ziołowym sosem jogurtowym
- Sałatka z marynowanym łososiem na sałacie z jajkiem na twardo, pomidorami koktailowym i malinowym vinegrettem
- Roladki (tortilla) z łososia marynowanego w kolendrze z serkiem chrzanowym
- Dodatki do mięs: marynowane grzybki, pikle, chrzan, ćwikła, musztarda, żurawina

## Na słodko

Racuchy ze śliwką lub jabłkami z białą posypką

## Napoje

Susz wigilijny z korzennym syropem-0,2l/os  
kawa, herbata, woda, soki-nielimitowane



514 014 285 | 517 253 224



marketing@lubhotel.pl | sprzedaz@lubhotel.pl



**177  
zł/os.**

# MENU II

## Zupa

Zupa kurkowa zabelana z warzywami i natką pietruszki

## Dania główne

Dzwonki z karpia w panierce z ziemniakami, pieczonymi warzywami i sosem koperkowym

## Przekąski zimne w stół (łącznie 320g/os)

- Pasztet tradycyjny wieprzowo - wołowy
- Rolada z boczku z estragonem
- Karczek wolno pieczony z rozmarynem i czosnkiem
- Śledzie tradycyjne z cebulką
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z marynowanym łososiem na sałacie z jajkiem na twardo, pomidorami koktajlowym i malinowym vinegrettem
- Mini tatar z łososa
- Roladki (tortilla) z łososa marynowanego w kolendrze z serkiem chrzanowym
- Dodatki do mięs: marynowane grzybki, pikle, chrzan, ćwikła, musztarda, żurawina

## Na ciepło w stół

Kapusta wigilijna z grzybami

## Na słodko

Sernik z sosem wiśniowym

## Napoje

Susz wigilijny z korzennym syropem -0,2l/os  
kawa, herbata, woda, soki -nielimitowane



514 014 285 | 517 253 224



marketing@lubhotel.pl | sprzedaz@lubhotel.pl



**197  
zł/os.**

# MENU III

## Przekąska serwowana

Tatar ze śledzia, pikle, ogórek, jabłko, koper

## Zupa

Aromatyczne consommé grzybowe z łazankami i duszonymi grzybami

## Dania główne

Łosoś z puree z zielonego groszku z miętą, sosem cytrynowym i tagliatelle z marchwi

## Przystawki zimne (łącznie 350g/osoba)

- Pasztet z kurczaka kukurydzianego ze śliwką w otoczce boczku
- Rolada z boczku z estragonem
- Śledzie w sosie musztardowym z gorczycą
- Sałatka nicejska z tuńczykiem, pomidorami i sosem francuskim
- Kolorowe sałaty z marynowanym buraczkiem, czerwoną cebulą, czosnkiem, łososiem, fetą z sosem teriyaki i sezamem.
- Mini tatar z łososa
- Vol-au-vent z twarożkiem i łososiem wędzonym
- Roladki (tortilla) z łososa marynowanego w kolendrze z serkiem chrzanowym
- Dodatki do mięs: marynowane grzybki, pikle, chrzan, ćwikła, musztarda, żurawina

## Dania ciepłe półmiski

Łazanki z grzybami

Pierogi z kapustą i grzybami

## Na słodko

Mix ciast

## Napoje

Susz wigilijny z korzennym syropem -0,2l/os

kawa, herbata, woda, soki -nielimitowane



514 014 285 | 517 253 224



marketing@lubhotel.pl | sprzedaz@lubhotel.pl



# DODATKOWE USŁUGI

## ALKOHOL

### WÓDKA 0,5 L

Wyborowa	<del>65 PLN</del>	45 PLN
Finlandia	<del>85 PLN</del>	55 PLN
Baczewski	<del>99 PLN</del>	65 PLN

### WINA

Wino bankietowe w karafce 0,5 l ~~39 PLN~~ 29 PLN

## NAPOJE

### NAPOJE GAZOWANE

Coca-Cola, Fanta, Sprite 16 PLN | 0,8 l



514 014 285 | 517 253 224



marketing@lubhotel.pl | sprzedaz@lubhotel.pl

