



# CATERING ŚWIĄTECZNY



Zdrowych i Wesołych Świąt  
życzy Hotel OLIMP Business & SPA

HOTEL ★★★  
**OLIMP**  
BUSINESS & SPA

**Hotel OLIMP Business & SPA**

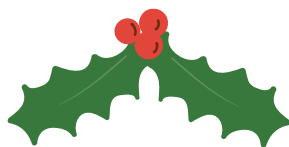
ul. I Brygady Panczernej WP 82, 84-200 Wejherowo  
tel. (58) 677 04 04, tel. kom. 506 748 644, e-mail: [repcja@olimphotel.pl](mailto:repcja@olimphotel.pl),

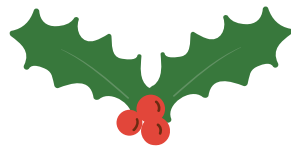
[www.olimphotel.pl](http://www.olimphotel.pl)



## DANIA NA ZIMNO

	PORCJA	CENA	ILOŚĆ	SUMA
Dorsz po grecku	* 50 g/30 g	<b>7 zł</b>	.....	.....
Łosoś w galarecie cytrynowej	* 50 g/20 g	<b>10 zł</b>	.....	.....
Matias w puszystej śmietanie z porą i tartym jabłkiem	* 50 g/30 g	<b>6 zł</b>	.....	.....
Śledź w oliwie z jabłkiem i cebulą	* 50 g/30 g	<b>5 zł</b>	.....	.....
Śledź w pikantnej salsie pomidorowej	* 50 g/30 g	<b>6 zł</b>	.....	.....
Sałátka jarzynowa	500 g	<b>15 zł</b>	.....	.....
Sałátka ziemniaczana z prażonym boczkiem	500 g	<b>18 zł</b>	.....	.....
Sałátka śledziowa	500 g	<b>20 zł</b>	.....	.....
Łosoś marynowany w soli morskiej, oleju rzepakowym tłoczonym na zimno z rukolą	* 50 g/10 g	<b>10 zł</b>	.....	.....
Pasztet z dziczyzny z jałowcem i rozmarynem (foremka)	400 g	<b>25 zł</b>	.....	.....
Terrina drobiowa z musem szpinakowym	* 50 g	<b>6 zł</b>	.....	.....
Terrina z łososia i sandacza	* 50 g	<b>8 zł</b>	.....	.....
Marynowany karczek pieczony w majeranku i czosnku z puszystym sosem z musztardy francuskiej	* 50 g/20 g	<b>5 zł</b>	.....	.....
Schab konfitowany w lubczyku z pomadą z białego wina	* 50 g/20 g	<b>7 zł</b>	.....	.....
Marynowana pierś kaczka Sous Vide z ekstraktem z pomarańczy i rukolą	* 50 g/10 g	<b>8 zł</b>	.....	.....
Marynowany rozbeł wołowy z puchem chrzanowym	* 50 g/20 g	<b>8 zł</b>	.....	.....
Szynka myszka marynowana po staropolsku z sosem tatarskim	* 50 g/30 g	<b>6 zł</b>	.....	.....
Ser pleśniowy na gruszce z orzeszkami pinii, rukolą i oliwą rzepakową	* 80 g	<b>7 zł</b>	.....	.....





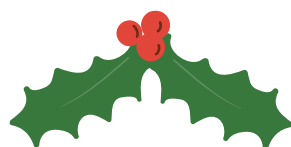
## DANIA NA CIEPŁO

		PORCJA	CENA	ILOŚĆ	SUMA
Krokiety z kapustą i grzybami	*	1 szt.	<b>5 zł</b>	.....	.....
Krokiety z mięsem	*	1 szt.	<b>7 zł</b>	.....	.....
Domowe pierogi z kapustą i grzybami	*	5 szt.	<b>12 zł</b>	.....	.....
Uszka z grzybami	*	7 szt.	<b>11 zł</b>	.....	.....
Udko z kaczki confit z kapustą czerwoną i żurawiną	*	250 g/100 g	<b>23 zł</b>	.....	.....
Bitki z dzika w sosie myśliwskim	*	120 g/70 g	<b>24 zł</b>	.....	.....
Zraz wołowy tradycyjny w sosie własnym	*	120 g/50 g	<b>17 zł</b>	.....	.....
Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie serowym	*	120 g/50 g	<b>14 zł</b>	.....	.....
Schab duszony w sosie chrzanowym	*	120 g/50 g	<b>15 zł</b>	.....	.....
Pieczony filec z łososia na kremie z jarzyn	*	150 g/70 g	<b>24 zł</b>	.....	.....
Pieczone dzwonki halibuta na kremowym sosie cytrynowym	*	150 g/70 g	<b>25 zł</b>	.....	.....
Barszcz czerwony czysty		1 litr	<b>32 zł</b>	.....	.....
Zupa krem z grzybów leśnych		1 litr	<b>45 zł</b>	.....	.....
Zupa rybna z owocami morza		1 litr	<b>55 zł</b>	.....	.....

\* Minimalne zamówienie dań oznaczonych gwiazdką to **6 porcji.**

**ZAMÓWIENIA PRZYJMUJEMY W RESTAURACJ NA WODZIE**  
do dnia 20.12.2017 (środa), do godziny 21:00.

**Restauracja na Wodzie - 506 748 644 w. 308**





## Zasady zamawiania:

- Zamówienia przyjmujemy w Restauracji na Wodzie do dnia 20.12.2017 (środa), do godziny 21:00.
- Przy zamówieniach po 20.12.2017 prosimy o kontakt telefoniczny pod numerem telefonu: 506 748 644 wew. 308.
- Minimalne zamówienie dań oznaczonych gwiazdką „\*” to **6 porcji**.
- Potrawy przygotowujemy na eleganckich półmiskach jednorazowych (cena 2,50 zł/szt.), lub pakowane w bezpłatne opakowania jednorazowe.
- Opłatę za zamówienie należy uiścić w chwili jego składania.
- Podczas zamówienia klient zobowiązany jest do podania danych kontaktowych (imię, nazwisko, numer telefonu).
- Potrawy wydajemy w dniu 23.12.2017 (sobota), w godzinach 12:00 - 21:00 oraz w dniu 24.12.2017 (niedziela), w godzinach 10:00 - 13:00.
- Odbiór zamówienia odbywa się w „Restauracji na Wodzie” - 2 piętro.
- Podstawą do wydania zamówienia jest okazanie **paragonu fiskalnego**.

## Dane zamawiającego:

Imię i nazwisko: .....

Numer telefonu: .....

Suma zamówienia: ..... Ilość półmisek: .....

**Łączna kwota zamówienia:** .....

.....  
(data)

.....  
(podpis Zamawiającego)

## Dane przyjmującego:

Imię i nazwisko: .....

Dział: .....

