

## Catering wigilijny

1. Barszcz czerwony 250ml – 8zł
2. Karp smażony 100g – 12zł
3. Karp z fasolką szparagową i pieczarkami na gorąco 100g/20g – 17zł
4. Ryba w sosie cytrynowym (na gorąco) 100g – 17zł
5. Kapusta z grzybami 100g – 7zł
6. Pierogi z kapustą i grzybami, ze szpinakiem - 3zł/szt
7. Karp w galarecie 80g/40g – 10zł
8. Szczupak faszerowany z sosem tatarskim / remoulade 100g – 12zł
9. Tatar z łososia z kaparami 80g/20g – 15zł
10. Rolada z łososia z paluszkami krabowymi i szpinakiem z dipem czosnkowym 100g – 15zł
11. Śledź w oleju z cebulką 70g/30g – 8zł
12. Śledź z borowikami 70g/30g – 12zł
13. Śledź po polsku z jabłkiem 70g/30g – 10zł
14. Sałatka z wędzoną śliwką i orzechami 100g - 9zł
15. Sałatka warstwowa z jajkiem i pieczarkami 100g – 9zł
16. Sałatka z tuńczykiem i fasolką szparagową 100g – 10zł
17. Sałatka jarzynowa 100g – 8zł
18. Kutia staropolska z makiem i bakaliami 100g – 8zł
19. Łazanki z makiem 100g – 8zł
20. Ryba po grecku w pomidorach 60g/40g – 12zł
21. Kompot z suszu 200ml – 4zł
22. Sos tatarski 50g – 5zł
23. Pierogi z kapustą i grzybami 1kg- 30 sztuk – 75zł
24. Rolada z karpia z pieczarkami 1kg – 90zł
25. Rolada ze szczupaka w wałku 1kg – 100zł
26. Szczupak faszerowany w całości z dekoracją 1kg - 140zł

## Catering dań Świątecznych

1. Tatar wołowy z cebulą i ogórkiem 80g/20g – 15zł
2. Schab z musem chrzanowym - 12zł
3. Tatar z łososia z kaparami 80g/20g – 15zł
4. Pasztet – 1kg – 65zł/kg
5. Rolada z kaczki z żurawiną - 75zł/kg
6. Rolada z kurczaka - 60zł/kg
7. Schab ze śliwka wędzoną - 80zł/kg
8. Boczek pieczony - 70zł/kg
9. Rolada schabowa z boczkiem - 80zł/kg
10. Polędwiczki w sosie z grzybów leśnych 100g/20g – 22zł
11. Kiszka ziemniaczana 1kg- 60zł
12. Kaczka z jabłkami (cała) 2kg - 130zł

Zamówienia przyjmujemy do 19.12.2022 - odbiór własny, Tel. 85 710-83-94

*Hotel Knieja , Al. Niepodległości 6, 16-030 Supraśl*  
**[www.hotelknieja.pl](http://www.hotelknieja.pl)** e-mail: **[marketing.knieja@halgen.pl](mailto:marketing.knieja@halgen.pl)** , tel. 85-710-83-94