

KOMUNIA BORODINO - Menu I

Zupa (2 propozycje do wyboru) - możliwość podania w wazach/serwis kelnerski

Flaki cielęce ze świeżym imbirem

Rosół z makaronem

Żurek królewski

Krem Toskański (pomidorowy) z groszkiem ptysiowym

Danie główne serwowane

Grillowana pierś z kurczaka faszerowana mozzarellą i świeżym szpinakiem w sosie rozmarynowym, duchesse ziemniaczane, warzywa gotowane na parze z masłem i tymiankiem

Przystawki zimne w stole

Mięsa pieczone: schab, karkówka, rolada z boczku z domowymi marynatami, paszтет z musem żurawinowym

Schab z musem chrzanowym w galarecie

*Śledzie w trzech smakach: *olej, cebula / *buraki / *śmietana, jabłko*

Rolada z sandacza faszerowana pistacjami pod korzenną galaretą

Rolada z kurczaka w omlecie ziołowym

Salatka jarzynowa

Salatka szwajcarska

Salatka ze świeżym szpinakiem, ser pleśniowy, winogrona, sos miodowy + 5zł/os.

Tymbaliki drobiowe + 5zł/os.

Salatka grecka z serem feta, oliwkami i sosem vinaigrette

Wybór sosów: tatarski, chrzanowy, musztardowo-miodowy

Warzywa świeże krojone z dipami do wyboru

Wybór świeżego i pachnącego pieczywa

Masło smacowe

Bufet

Wybór ciast krojonych

Świeżo krojone owoce

Kawa

Herbata

Napoje w stole

Woda mineralna gazowana i niegazowana – bez limitu

Napoje gazowane / Soki owocowe – 0,5 l/os.

Cena 145zł/osoba.

Restauracja Borodino
ul. Gen. Thommee 10, 05-102 Nowy Dwór Maz.,
www.restauracjaborodino.pl
e-mail: borodino@hotelmodlin.pl
tel: 514-188-935

**Do grup powyżej 10 osób doliczany
jest serwis kelnerski 5%**



KOMUNIA BORODINO - Menu II

Zupa (2 propozycje do wyboru) - możliwość podania w wazach/serwis kelnerski

Flaki cielęce ze świeżym imbirem

Rosół z makaronem

Żurek królewski

Krem Toskański (pomidorowy) z groszkiem ptysiorowym

Danie główne

Eskalopki wieprzowe w sosie myśliwskim, au gratin ziemniaczane, fasolka szparagowa w sosie polskim zarwinięta w pora

Deser serwowany

Lody z bitą śmietaną i owocami

Przystawki zimne

Mięsa pieczone: schab, karkówka, rolada z boczku z domowymi marynatami, paszтет z musem żurawinowym

Jaja garnirowane

Schab z musem chrzanowym w galarecie

Tatar wołowy z cebulką i domowymi marynatami

Terina z wędzonego łososia i szyjek rakowych

*Śledzie w trzech smakach: *olej,cebula / *buraki / *śmietana,jablko*

Salatka grecka z serem feta, oliwkami i sosem vinaigrette

Salatka ze świeżym szpinakiem, ser pleśniowy, winogrona, sos miodowy + 5zł/os.

Tymbaliki drobiowe + 5zł/os.

Salatka szwajcarska

Salatka z grillowanym kurczakiem

Pikle

Wybór sosów: musztardowy, cumberland, ćwikła z chrzanem

Wybór świeżego i pachnącego pieczywa

Maśło smakowe

Bufet

Wybór ciast krojonych

Świeżo krojone owoce

Karwa

Herbata

Napoje w stole

Woda mineralna gazowana i niegazowana – bez limitu

Napoje gazowane / Soki owocowe – 0,7 l/os.

Cena 165 zł/osoba.

Restauracja Borodino
ul.Gen.Thommee 10, 05-102 Nowy Dwór Maz.,
www.restauracjaborodino.pl
e-mail: borodino@hotelmodlin.pl
tel: 514-188-935

**Do grup powyżej 10 osób doliczany
jest serwis kelnerski 5%**



KOMUNIA BORODINO - Menu III

Zupa (2 propozycje do wyboru) - możliwość podania w wazach/serwis kelnerski

Flaki cielęce ze świeżym imbirem

Rosół z makaronem

Żurek królewski

Krem Toskański (pomidorowy) z groszkiem ptysiorowym

Danie główne

Udko kacze confit, kluski śląskie, konfitura cebulowa, buraczki karmelizowane

Deser serwowany

Panna cotta z sosem malinowym

Przekąska serwowana

Beef Strogonoff z gorącymi bułeczkami

Przystawki zimne

Mięsa pieczone: schab, karkówka, rolada z boczku z domowymi marynatami, pasztet z musem żurawinowym

Roladki z kurczaka w omlecie bazyliowym

Tatar z łososia norweskiego podane ze świeżym ogórkiem i suszonymi pomidorami

Terina z dziczyzny w porto

Schab z musem chrzanowym w galarecie

Tatar wołowy z cebulką i domowymi marynatami

*Śledzie w trzech smakach: *olej,cebula / *buraki / *śmietana,jabłko*

Salatka grecka z serem feta, oliwkami i sosem vinaigrette

Salatka ze świeżym szpinakiem, ser pleśniowy, winogrona, sos miodowy + 5zł/os.

Tymbaliki drobiowe + 5zł/os.

Salatka szwajcarska

Salatka z grillowanym kurczakiem

Pikle

Wybór sosów: musztardowy, cumberland, ćwikła z chrzanem

Wybór świeżego i pachnącego pieczywa

Masło smakowe

Bufet

Wybór ciast krojonych

Świeżo krojone owoce

Kawa

Herbata

Napoje w stole

Woda mineralna gazowana i niegazowana – bez limitu

Napoje gazowane / Soki owocowe – bez limitu

Cena 180 zł/osoba.

Restauracja Borodino
ul.Gen.Thomme 10, 05-102 Nowy Dwór Maz.,
www.restauracjaborodino.pl
e-mail: borodino@hotelmodlin.pl
tel: 514-188-935

**Do grup powyżej 10 osób doliczany
jest serwis kelnerski 5%**



Tort :

Opłata wniesienie „swojego” tortu i serwisu – jednorazowa 100zł

*Tort od restauracji – 100zł/kg – to opłata za sam tort , **jeśli chcą Państwo race lub świeczki proszę poinformować.***

Min. logistyczne to około 1kg tortu na 10 osób

Alkohol:

Alkohol od restauracji 70 zł za butelkę wina bądź wódki – po rabacie 55 zł – najtańszy alkohol

Alkohol przywieziony od organizatorów – opłata korkowa 10zł

5% serwisu kelnerskiego zostanie doliczone do rachunku dla grup powyżej 10 osób.

Restauracja Borodino
ul.Gen.Thomme 10, 05-102 Nowy Dwór Maz.,
www.restauracjaborodino.pl
e-mail: borodino@hotelmodlin.pl
tel: 514-188-935

Do grup powyżej 10 osób doliczany jest serwis kelnerski 5%

