

OBIADY DOMOWE I DIETETYCZNE

19-25.02.2018

* zastrzegamy sobie prawa do wprowadzenia zmian w ofercie

	Zestaw I	Zestaw II	Zestaw III	Dieta FIT 500-600 kcal
Pn.	Zupa jarzynowa Zawijaniec drobiowy faszerowany pieczarkami podany z ziemniakami puree i surówka z marchewki	Barszcz zabieleny z makaronem Gyros wieprzowy z sosem tatziki podany z ziemniakami zapiekany i surówką z białej kapusty	Zupa jarzynowa Naleśniki z prażonym jabłkiem	Marynowana w imbirze Pierś z indyka na sosie potrawkowym z ryżem
Wt.	Barszcz biały z jajkiem Kieszka z indyka faszerowana warzywami julienne podana na sosie pomidorowo-paprykowym z kluskami półfrancuskimi i surówką z selera	Rosół z lanymi kluskami Bitki ze schabu w sosie pieprzowym podane z ziemniakami puree kapustą modrą	Barszcz biały z jajkiem Pierogi z owocami na sosie jogurtowym	Paseczki kurczaka w potrawce, otoczone gotowanymi warzywami z razowym makaronem
Sr.	Zupa grochowa Udka w sosie potrawkowym podane z ryżem i marchewką glazurowaną w miodzie	Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym Pieczeń wieprzowa w sosie grzybowym podana z kopytkami i surówką z białej kapusty	Zupa grochowa Warzywa w cieście naleśnikowym podane z sosem szczypiorkowo- jogurtowym	Zapiekany filec z morszczuka polany sosem koperkowo- ogórkowym, podany z puree ziemniaczanym z pesto bazyliowym
Czw.	Zupa kalafiorowa z pulpecikami drobiowymi Chrupiący filec z indyka panierowany w płatkach kukurydzianych podany z ziemniakami zapiekany i surówka z marchewki	Krem z kiszzonej kapusty ze świeżą kolendrą Żeberka w kapuście podane z ziemniakami puree	Zupa kalafiorowa Pierogi ruskie okraszone cebula	Pierś kurczaka w pomarańczach serwowana z kaszą kuskus i brokułami w pestkach dyni
Pt.	Zupa cebulowa z grzankami Filec z Tilapi na sosie porowym podany z ziemniakami puree i surówką z kiszzonej kapusty	Krem minnestrone Pierogi leniwe z prażonym jabłkiem	Zupa cebulowa z grzankami Filec z drobiu w sosie curry podany z ryżem i marchewką z groszkiem	Makaron fusilli z sosem z ricotty i zielonych oliwek, surówka z tartych buraków
Sb.	Zupa selerowa Bitki z drobiu w sosie śmietanowo-szpinakowym podane z ryżem i surówka z marchewki	Zupa pomidorowa z ryżem Zraziki wieprzowe z pieczarkami podane z ziemniakami puree i surówka z białej kapusty	Zupa selerowa Racuchy z konfiturą malinową	Orientalna wołowina w sosie teriyaki z ryżem paraboiled i dzikim oraz surówką z białej kapusty z dresingiem na słodko- kwaśno
Nd.	Czernina z makaronem Kotlet z drobiu ala De Volaille faszerowany serem podany z ziemniakami puree i surówka z marchewki	Rosół z po nelsonsku Medaliony wieprzowe w sosie pieczeniowo- żurawinowym podane z kluskami śląskimi i buraczkami na ciepło	Czernina z makaronem Kolorowe świderki w sosie pomidorowym ze świeżą bazylią	Sakiewki z indyka z pastą serowo- szpinakową, serwowana z sałatka kolorową z ryżem

Istnieje również możliwość zamówienia całodziennego zestawu dietetycznego.

Sprawdź codziennie aktualne menu na naszym FACEBOOKU!www.facebook.com/HotelAdalbertus

W trosce o jak najlepszą obsługę oraz zaspokojenie Państwa oczekiwań kulinarnych

prosimy o rzetelne opinie i uwagi dotyczące naszych potraw oraz obsługi

– tel. 61 426 46 91 wew. 105 lub 602 366 001 / marketing@pietrak.pl

Hotel Adalbertus - RISTORANTE ITALIANO

Codziennie inny

ZESTAW DNIA

zupa + II danie = 17,00 zł

(również w wersji dietetycznej)

Tygodniowe menu na odwrócenie ulotki

Kupując KARNET OBIADOWY zyskujesz:

- 10% zniżki przy wykupieniu 10 obiadów
- 20% zniżki przy wykupieniu 20 obiadów

SALAATKI(DUŻE PORCJE) podane z chlebkiem
ciabatta własnego wypieku

1. SALATKA Z KURCZAKIEM 18 zł
sałata, grillowany kurczak, jajko, pomidorki, cebula, rukola
 3. SALATKA FRUTTI DI MARE 18 zł
mix sałat, owoce morza
 4. SALATKA Z TUŃCZYKIEM **nowość** 18 zł
mix sałat, tuńczyk, cieciora, pomidorki koktajlowe, czerwona cebula, żółta papryka
 5. SALATKA SICILIANA 22 zł
mix sałat, pomidor koktajlowy, ser mozzarella, włoska szynka
 5. SALATKA Z SEREM FETA 17 zł
mix sałat, ser feta, pomidorki koktajlowe, papryka, marynowane oliwki
- PIZZA** na oryginalnych włoskich produktach Ø 32 cm
1. "Margherita" 14 zł
SER MOZZARELLA-BAZYLIA-OREGANO
 2. "Funghi" 16 zł
GRZYBY-SER
 3. "Siciliana" 18 zł
CZOSNEK-KAPARY-SER-OLIWKI
 4. "Vegetariana" 19 zł
POMIDORY-SZPARAGI-BROKULY-SER
 5. "Salmone" 20 zł
SER MOZZARELLA-WĘDZONY LOSOŚ -RUKOLA
 6. "Tonno-Fantasy" 23 zł
TUŃCZYK-OLIWKI-CEBULA-SER
7. "Primavera" 19 zł
GRILLOWANY KURCZAK-CEBULA -BROKULY-PIECZARKI-SER
 8. "Hawai" 20 zł
SZYNKA-ANANAS-SER
 9. "Prosciutto" 18 zł
SZYNKA-SER
 10. "Prosciutto - Funghi" 19 zł
SZYNKA-GRZYBY-SER
 11. "Capricciosa" 22 zł
SZYNKA-GRZYBY-KARCZOCHY -PAPRYKA-BROKULY-SER
 12. "Speck" 26 zł
SZYNKA SPECK-BAZYLIA-SER
 13. "Specjalate" ze specjalnością tyrolską 30 zł
ORYGINALNE WŁOSKIE WĘDLINY-SER
 14. "Salamino" 16 zł
SALAMI-SER
 15. "Diavola" 22 zł
WŁOSKIE SALAMI PIKANTNE-SER
 16. "Romana" 18 zł
SZYNKA-SALAMI-BEKON -PAPRYKA-CEBULA-SER
 17. "Atomica" 25 zł
SER GORGONZOLA-SZYNKA -SALAMI-CEBULA
 18. "Quattro Formaggi" 27 zł
SER MOZZARELLA-SER GORGONZOLA -SER SALAMI-SER PARMEZAN-OREGANO
 19. "Frutti di Mare" 25 zł
OWOCE MORZA-TUŃCZYK-SER
 20. "Fantazja" **nowość** 27 zł
SOS POMIDOROWY-MOZZARELLA KOMPOZYCJA WŁASNA Z 4 DOWOLNYCH SKŁADNIKÓW : KURCZAK - TUŃCZYK -SALAMI-SZYNKA-PIECZARKI -KUKURYDZA-PAPRYKA-SZPARAGI
- *****
21. "Calzone" 25 zł
PIERÓG Z PIECA-SZYNKA-WARZYWA -SOS POMIDOROWY

Zadzwoń i zamów: tel. 608 032 148 lub 61 426 13 60

Darmowa dostawa w Gnieźnie o godz. 13:00 !

Poza wyznaczonymi godzinami: 2 zł. Dowóz poza teren Gniezna: 1 zł/km

Koszt opakowania: 1 zł (z wyjątkiem PIZZY)

Koszt opakowania całodziennego zestawu FIT: 2 zł

Oferta ważna od 6.11.2017 r.