



Świąteczny WYNOŚ

Tradycyjny smak w nowoczesnej odsłonie

Nasze autorskie świąteczne dania na wynos dedykowane na rodzinne spotkania. W poniższym menu znajdziesz połączeniu elegancji i prostoty. **Dania pakowane są w całości, z dodatkiem pieczonych ziemniaków, warzywami korzeniowymi oraz sosem - łatwe do podgrzania w domu.** Każdy zestaw zawiera instrukcję podgrzewania, co sprawia, że przygotowanie świątecznego posiłku będzie szybkie i bezproblemowe, a jednocześnie wyszukane. Smacznie, wygodnie, świątecznie!



kontakt@palacrozalin.pl



+48 515 465 000



Świąteczny WYŃOS



Tradycyjny smak w nowoczesnej odsłonie


Kurczak kukurydziany / 1,5-1,8 kg / 340 zł

Delikatny, luzowany kurczak faszerowany musem drobiowym z suszonymi morelami i orzechami pekan, idealnie doprawiony i gotowy do podania na stół. Serwowany z aromatycznym sosem pieczeniowym z nutą moreli – świąteczna klasyka!

 6-8 porcji

Przepiórka faszerowana musem drobiowym i grzybami / 300-340 g / 85 zł

Pieczona przepiórka faszerowana musem drobiowym z grzybami, podawana z sosem truflowym. Przepiórka jest luzowana, co oznacza, że nie zawiera kości, dzięki czemu jest wygodna do krojenia i serwowania, gotowa do jedzenia.

 1-2 porcje

Kaczka pieczona z jabłkami i majerankiem / 2,2-2,5 kg / 320 zł

Pieczona kaczka z jabłkami i majerankiem, serwowana w tradycyjny sposób. Do dania podajemy aromatyczny sos pieczeniowy z tymiankiem, a kaczka pieczona jest na koprze, co podkreśla jej smak.


 6-8 porcji

Świąteczny WYŃOS

Tradycyjny smak w nowoczesnej odsłonie

Jesiotr pieczony w całości / 3,5-4 kg / 380 zł

Jesiotr pieczony w całości, marynowany w estragonie i cytrusach, bez ości. Pochodzi z rodzinnej i etycznej hodowli z wieloletnimi tradycjami - Antonius Caviar. Podawany z aromatycznym sosem ziołowym.

 8-10 porcji

Wellington z polędwicy wołowej / 1 kg / 280 zł

Polędwica z polskiej hodowli z Podhala, posmarowana musztardą i obłożona pastą grzybową, zawinięta w naleśnik i ciasto francuskie. Danie surowe, gotowe do wypieczenia tuż przed podaniem. Podawane z sosem pieczeniowym z czerwonym winem.

 6-8 porcji

Wellington z polskiego pstrąga / 800 g / 260 zł

Filet z polskiej hodowli, obłożony duszonym szpinakiem, zawinięty w naleśnik i ciasto francuskie. Danie surowe, gotowe do wypieczenia tuż przed podaniem. Podawane z sosem cytrusowym.

 6-8 porcji

Świąteczny WYŃOS

Tradycyjny smak w nowoczesnej odsłonie

Paszтет grzybowy (wege) / 850 g / 68 zł

 6-8 porcj

Paszтет z dziczyzny / 1 kg / 92 zł

 8 sztuk

Pierogi z kaczką / 38 zł

 8 sztuk

Pierogi z dynią i twarogiem / 35 zł

 8-10 porcj



Świąteczny WYŃOS

Tradycyjny smak w nowoczesnej odsłonie

Nalewka z piwnic Pałacu Rozalin 0,5 l. / 100 zł

cytryna / młode pędy sosny / kwiat czarnego bzu
/ porzeczka / malina / cytryna - jaśmin

Konfitury / 240-250 g / 30 zł

nutella śliwkowa / pigwa z jabłkiem / pigwa morela
/ mirabelka

Powidła, dżemy / 240-250 g / 20 zł

borówka / śliwka

Smarowidła / 240-250 g / 25 zł

ketchup z cukinii / ajwar (pasta z pieczonej
papryki i bakłażana)

Kiszonki / 900 ml / 45 zł

rzodkiewki / ogórki / serce brokuła / marchew
/ rabarbar

Marynowane warzywa / 900 ml / 45 zł

dynia / gruszka / ogórki w plasterkach / śliwki

Marynowane grzyby / 500 ml / 45 zł

podgrzybki

Świąteczny WYNOŚ


PAŁAC ROZALIN
1857

Tradycyjny smak w nowoczesnej odsłonie



Sernik Baskijski / 1kg / 180 zł

kremowy ser / orzechy karmelizowane / eleganckie drewniane pudełko

 6-8 porcji

Keks z bakaliami / 600g / 68 zł

wilgotne ciasto / suszone owoce

 6-8 porcji

Piernik daktylowy / 600g / 58 zł

korzenne ciasto / suszone daktyle

 4-6 porcji





kontakt@palacrozalin.pl



+48 515 465 000

