Polecamy wigilijne specjały

- Barszcz czerwony na zakwasie domowym – 15 zł/ litr
- Wigilijny barszcz biały na prawdziwkach – 25 zł/ litr
- Ręcznie lepione uszka z leśnymi grzybami – 8 zł/ 100 g (12/ 14 szt.)
- Wigilijne pierogi z kapusta i grzybami – 14 zł/ 10 szt.
- Kaczka faszerowana jabłkami i majerankiem 55zł/ szt. (około 2 kg)
- Dzwonko karpia w złocistej panierce – 12 zł/ szt. (około 150 g)
- Filet z karpia saute – 20 zł/ szt. (około 150 g)
- Pasztet z dziczyzny – 30 zł/ 250 g
- Schab pieczony ze śliwką lub morelą – 42 zł/ kg
- Sernik pachnący pomarańczą – 25 zł/ 0,45 kg
- Makowiec ze złocistym lukrem – 25 zł/ 0,45 kg
- Cwibak (keks) z bakaliami – 25 zł/ 0,45 kg

Specjały można zamawiać do 18.12.2019:

W restauracji Hotelu Klimek **** SPA

Telefonicznie – 18 477 78 78 lub 600 642 945

E-mail - gastronomia@hotel-klimek.pl