



MENU CATERINGOWE BIESIADNE



Zupy (1 liter) :

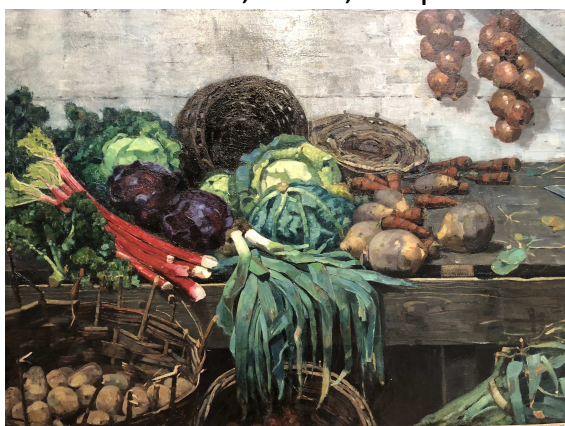
1. Zupa rybna z krewetką – **80 zł**
2. Żurek śląski - **40 zł**
3. Barszcz czerwony - **40 zł**

Dania gorące:

1. Bogracz – **100 zł/ 1 litr**
2. Bouef strogonow – **150 zł/ 1 litr**
3. Pierogi (z mięsem, z kapustą i grzybami, ze szpinakiem, ruskie) – **30 zł/ 10 szt.**
4. Krokiety (z mięsem, z kapustą i grzybami) – **60 zł/ 6 szt.**
5. Paszteciki (z mięsem lub kapustą) – **60 zł/ 1 kg**

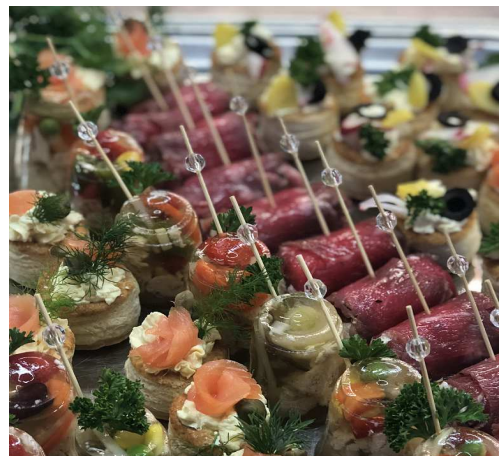
Zestawy biesiadne dla 5 osób (2 porcje/osobę):

1. Karczek marynowany w czosnku, balsamiczne filety drobiowe, marynowana polędwica wieprzowa, warzywa duszone w oliwie, kapusta zasmażana, ziemniaki opiekane – **600 zł**
2. Rolada wieprzowa, udo kaczki, kotlet devolay, sałatka z czerwonej kapusty, sałatka z buraków, kluski, sos pieczeniowy – **800 zł**



Zimne przekąski dla 5 osób:

1. Karczek marynowany w czosnku, marynowany schab na zimno, wykwinny pasztet, salami z musm chrzanowym, pieczarka faszerowana, śliwka owinięta plastrami boczku – **180 zł**
2. Zestaw przekąsek finger foods : Roladki z rostbefu , volaventy z łososiem i kaparami, tarty z dojrzewającą wołowiną i musm tuńczykowym , galantynki mięsne - **180 zł/ 32 szt. (na zdjęciu)**
3. Plastry wędzonego łososia, plastry wędzonego tuńczyka, róże z łososia z kremowym nadzieniem, imbiem i zielonym ogórkiem, krewetki – **250 zł**
4. Tatar wołowy - **80 zł**
5. Plastry ozora pod auszpikiem – **60 zł**
6. Rulony z rostbefu z musm chrzanowym pod auszpikiem 8szt – **60zł**
7. Rostbef pieczony po angielsku z kaparami, rukolą i płatkami parmezanu – **55zł**
8. Tymbaliki drobiowe – **30 zł**
9. Galantyna mięsna – **50 zł**
10. Śledź zawijany z cebulą i jabłkiem – **36 zł**
11. Marynowany śledź w oleju z cebulką i ogórkiem kiszonym – **30 zł**
12. Śledź po japońsku – **60 zł**
13. Sałatka nicejska (mix sałat zielonych, tuńczyk, pomidor malinowy, fasolka czerwona, jajko, oliwki) – **60 zł**
14. Sałatka grecka (mix sałat zielonych, pomidor, ogórek, oliwki, ser feta, oliwki, krążki czerwonej cebuli, winegret) – **50 zł**
13. Sałatka z mieszanych sałat, płatków parmezanu, gruszki, mango, orzechów i suszonej śliwki z dressingiem francuskim – **70 zł**
14. Listki młodych sałat z wędzonym łososiem, ogórkiem zielonym, imbiem i kaparami z dressingiem winegret – **100 zł**
15. Tradycyjna sałatka jarzynowa – **80 zł**
16. Bułeczki z pieca 10zł/ 8szt



Słodkie wypieki:

1. Torcik Tiramisu – **150 zł/ 1 szt. (16 porcji)**
2. Szarlotka – **140 zł / 1 szt. (16 porcji)**
3. Sernik – **180 zł / 1 szt. (16 porcji)**

**Zamówienia można składać
pod numerem telefonu:**

32 739 16 20

z jednodniowym

wyprzedzeniem

codziennie od godz.

8:00 – 15:00

