



Oferta cateringu na Boże Narodzenie 2023

Zupy:

barszcz czerwony wigilijny solo - 25 zł brutto/500 ml

zupa grzybowa z łazankami - 30 zł brutto/500 ml

Pierogi i krostki, gołąbki:

uszka z grzybami - 4,50 zł brutto/sztuka

pierogi ruskie - 4 zł brutto/sztuka

pierogi z kapustą i grzybami - 4 zł brutto/sztuka

pierogi z łososiem, szpinakiem i ziołami - 4 zł brutto/sztuka

pasztecik francuski z mięsem - 9 zł brutto

pasztecik francuski z kapustą i grzybami - 9 zł brutto/sztuka

domowy drożdżowy kulebiak z łososiem, jajkiem i rozmarynem - 100 zł/kg, (wielkość 1-1,2 kg)

kapusta z grochem i grzybami - 40 zł/kg

Dania z ryb:

filet z karpia panierowany - 55 zł brutto/170 gr

filet z karpia zapiekany w śmietanie z grzybami - 55 zł brutto/170 g

filet z łososa grillowany z świeżymi ziołami - 55 zł brutto/170 gr

filet z łososa pieczony w sosie cytrynowym z koperkiem - 55 zł brutto/170 gr

rolada z filetu z dorsza zapiekana w sosie szpinakowym - 55 zł brutto/170 gr

Ryby na zimno:

pasztecik z karpia - 250 gram/25 zł brutto

galareta z karpia - 250 gram/25 zł brutto

karp po żydowsku - 250 gram/25 zł brutto

śledzik w śmietanie z jabłkiem i cebulką - 1kg 150 zł brutto

śledzik po kaszubsku - 1 kg 150 zł brutto

Salatki:

kartofel salad -100 zł brutto/misa

sałatka z czerwonej kapusty, ogórka konserwowego, cebuli i rodzynek - 100 zł brutto/misa

sałatka serowa z szynką, porem i papryką konserwową -150 zł brutto/misa

sałatka jarzynowa - 140 zł brutto/misa

Wędliny domowe:

mix wędlin pieczonych: schab, karczek, boczek - 250 zł/patera dla 10 osób

Dania świąteczne:

kaczka pieczona z jabłkami (nóżki oraz piersi) - 55 zł brutto/150 gram

udziec z indyka duszony z owocami, kardamonem i suszoną limonką - 48 zł brutto/170 gr

udziec z indyka duszony w sosie maślanym - 48 zł brutto/170 gr

schab duszony w sosie korzennym - 48 zł brutto/170 gr

zrazy wołowe w sosie własnym - 48 zł brutto/170 gr

Słodkości:

domowy sernik piernikowy - 11 zł/sztuka

domowy makowiec japoński z jabłkami -11 zł brutto/sztuka

Napoje:

Kompot z suszu - 24 zł brutto/litr

Kontakt: Tamara Cewicka, tel: 537-67-57-57