

Menu cateringowe

WIGILIA 2024



Zupy

- Barszcz czerwony1słoik 0,9L /35 zł
- Zupa grzybowa z kluseczkami 1słoik 0,9L/47 zł

Dania główne

- Sandacz z sosem ogórkowo-kaparowym 150g /1 por./36 zł
- Zrazy wieprzowe zawijane w sosie własnym 130g 1szt 21 zł
- Zrazy wołowe zawijane w sosie własnym 220g /1 por = 2szt/ 39 zł
- Bigos 0,9L/49 zł
- Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym 120g /1 por./35 zł
- Kotlet de Volaille z masłem120g/1 szt./19 zł
- Roladka z kurczaka ze szpinakiem w sosie serowym1 por./220g/39 zł
- Udło z kaczki pieczone1 szt./42 zł
- Pierogi z mięsem /mrożone, do ugotowania/10 szt./48 zł
- Pierogi z kapustą i grzybami /mrożone, do ugotowania/10 szt./48 zł

Zimne zakąski

- Półmisek mięs pieczonych dla 4 osób 120 zł
- Schab po warszawsku z sosem tatarskim /min.5 porcji/ 1 por./10 zł
- Szynka z farszem porowo-migdałowym /min.5 porcji/ 1 por./10 zł
- Pstrąg w galarecie /min.5 porcji/ 1 por./16 zł
- Łosoś w galarecie /min.5 porcji/ 1 por./17 zł
- Tymbaliki drobiowe /min.5 porcji/1 por./90g/10 zł
- Ryba po grecku 250g/1 por./25 zł
- Łosoś marynowany w białym winie /2 plastry/1 por./25 zł
- Carpaccio z kaczki podane na konfiturze z czerwonej cebulki. ... 1 talerz/110 zł
- Rolada włoska w całości, pakowana próżniowo 0.5kg/59 zł
- Rolada boczkowa pieczona pakowana próżniowo 0.5 kg/65 zł
- Pasztet ok.1kg. korytko/47 zł

Dodatki

- Pasztecik z mięsem 1 szt./7 zł
- Pasztecik z kapustą i grzybami 1 szt./7 zł
- Kluseczki Gnocchi /bezglutenowe/ 200g/1 por./14 zł
- Kapusta czerwona 200g/1por./15 zł
- Chlebek Mio Piano 500g/1 szt./25 zł

Zamówienia przyjmujemy do 20.12.2024
Odbiór zamówień 24.12.2024 w godz. 10.00 - 13.00

☎ 603 323 700

