

Catering wielkanocny:

Zamówienia można składać do 17.04.19

ZUPY: (min. 1 litr) – 5zł/250ml

żurek z jajkiem i białą kiełbasą

biały barszcz z jajkiem

zupa grzybowa z łazankami

krem brokułowy z prażonymi migdałami

ZAKĄSKI:

Tatar wołowy 80g – 10,00

Galarek drobiowy 80g – 7,00

Jajka faszerowane (pieczarkami lub szynką) 1 szt. – 2,50

Rożki z szynki z kremem chrzanowym 80g – 7,00

Szparagi zawijane w szynce - 7,00

Rolada z indyka ze szpinakiem 100g – 8,00

Rolada drobiowo-serowa 100g – 8,00

Rolada ze schabu ze śliwką lub morelą 100g – 8,00

Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem 100g – 8,00

Sałatka jarzynowa 1kg – 30,00

Sałatka ceasar (mix sałat, kurczak, pomidor, jajko, grzanki, boczek) 1kg – 35,00

Sałatka wiosenna (brokuł, jajko, pomidor, czerwona cebula, kukurydza, sos jogurtowy) 1 kg – 30,00

róże z wędzonego łososa 1 szt. - 10,00

sandacz w galarecie 100g - 10,00

tatar z łososa 80g - 10,00

pasztet 100g – 10,00

MIĘSA: 10,00 za 100g:

kotlet schabowy

devolay

kieszonka drobiowa z serem pleśniowym i brzoskwinia w sosie żurawinowym,

rożek schabowy z pieczarkami

rożek schabowy z szynką i serem

schab nadziewany serem żółtym i pomidorem

pień kurczaka z serem i ananasem

pieczeń z karkówki w sosie kurkowym lub chrzanowym

zrazy wołowe w sosie

żeberka miodowo-imbrowe

filet z kaczki w sosie borówkowym

golonka w kapuście

golonka po bawarsku

indyk faszerowany w całości ok.5kg - 250,00 (zamówienia na indyka przyjmujemy do 15.04.19)