



OFERTA USŁUG CATERINGOWYCH 2020



Oferujemy Państwu najwyższą jakość, wieloletnie doświadczenie w obsłudze imprez oraz fachową pomoc w ustaleniu menu.

Przywiązujemy dużą wagę do smaku i wyglądu potraw.

Wszystkie dania przygotowujemy ze świeżych i wysokiej jakości produktów.

Posiadamy zaplecze gastronomiczne, dzięki któremu przygotowujemy dania w dowolnej ilości, zarówno na spotkania biznesowe, konferencje, szkolenia, jak i uroczystości rodzinne: chrzciny, urodziny, komunie.

ZUPY

ZUPY	Ilość	Cena
Rosół drobiowy z makaronem	300 ml	11
Krem pomidorowy	300 ml	13
Krem z leśnych grzybów z groszkiem ptysiowym	300 ml	15
Barszcz czerwony	300 ml	7
Pasztecik z kapustą i grzybami	1 szt	5
Żurek z białą kielbasą	300 ml	13
Krem z pieczarek	300 ml	11
Zupa rybna z łososia i dorsza	300 ml	19

DANIA GŁÓWNE

DRÓB	Gramatura	Cena
De volaille z masłem	140 g	15
Eskalopki drobiowe w sosie śmietanowym z pieczarkami	130 g	15
Kaczka pieczona faszerowana jabłkami (na życzenie dzielimy na 6 części)	Ok 1,5 kg	78
Pieczone udka z kurczaka	200 g	11
Szaszłyki drobiowe z warzywami	140 g	13
Kawałki kurczaka w chrupiącej panierce	120 g	11
Pierś z kurczaka panierowana	140 g	13
Kieszień drobiowa nadziewana suszonymi pomidorami i camembertem	150 g	17
Kieszień drobiowa nadziewana szpinakiem i fetą	150 g	17
Kieszień drobiowa nadziewana szynką i serem	150 g	17
WIEPRZOWINA		
Pieczeń z karkówki w sosie własnym	150 g	17
Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym	150 g	19
Zrazy wieprzowe w sosie własnym	130 g	15
Bitki ze schabu w sosie pieprzowym	150 g	17
Kotlet schabowy panierowany	140 g	15
Roladki wieprzowe nadziewane pieczarkami	130 g	17
Golonka na kapuście duszonej	600 g	32
WOŁOWINA		
Zrazy wołowe w sosie własnym	130 g	20
RYBY		
Filet z pstrąga smażony z maselkiem czosnkowym i ziołami	120 g	15
Filet z dorsza z sosem cytrynowym	140 g	19
Filet z łososia z sosem cytrynowym	140 g	23
INNE DANIA GORĄCE		
Gulasz wieprzowy z pieczarkami, papryką i kiszonym ogórkiem	300 g	15
Bigos staropolski	1 kg	26

ZAKĄSKI ZIMNE (minimalna ilość zamówienia – 6 porcji z jednego rodzaju)	Cena 1 porcji
RYBY	(80-100g)
Pstrąg pod cytrynową galaretką	11
Łosoś pod cytrynową galaretką	13
Śledzik w śmietanie / oleju	9
Pstrąg ozdobiony krewetką pod cytrynową galaretką	11
Dorsz pod warzywami w sosie greckim	13
Muszelki z łososia faszerowane szpinakiem i fetą	15
Tatar z łososia	19
DRÓB	(80-100g)
Roladki drobiowe z suszonymi pomidorami	10
Roladki drobiowe z nadzieniem paprykowym	10
Mini tortille z grillowanym kurczakiem (1 tortilla podzielona na 5 porcji)	6
Tymbaliki drobiowe	9
Rolada z kaczki nadziewana suszonymi śliwkami	13
WIEPRZOWINA	(80-100g)
Karczek faszerowany suszonymi śliwkami	11
Roladka ze schabu z nadzieniem grzybowym	11
Plastry schabu z musem chrzanowo-żurawinowym	11
Schab pieczony marynowany w tymianku faszerowany śliwką	11
Plastry karkówki pieczonej z dressingiem czosnkowym	11
Plastry polędwiczki wieprzowej faszerowane bakaliami i żurawiną	13
WOŁOWINA	(80g)
Tatar wołowy	17
SALATKI	(100-120g)
Sałatka jarzynowa	8
Sałatka grecka	8
Sałatka gyros	9
Sałatka z ryżem i kurczakiem	8
Sałatka z tuńczykiem i jajkiem	9
Mozzarella przekładana pomidorami ze świeżym sosem pesto	7