

Potrawy wielkanocne 2014

Dania gorące

- | | |
|--|--------------------|
| 1. Żur z białą kielbasą | 300ml / 9,- |
| 2. Barszcz biały chrzanowy | 300ml / 6,- |
| 3. Roladka ze schabu z brokułami / porami | 100g / 11,- |
| 4. Pieczeń z wieprzowiny w sosie własnym | 80g / 100g / 12,50 |
| 5. Pieczeń z szynki z grzybami | 80g / 100g / 15,- |
| 6. Polędwica wieprzowa z grzankami, grzybami | 100g / 80g / 20,- |
| 7. Udko faszerowane (pieczarkami / po staropolsku / z warzywami) | 130g / 10,- |
| 8. Medalion z drobiu z żurawiną, czerwoną cebulą | 100g / 12,- |
| 9. Zrazy wołowe | 80g / 100g / 13,- |
| 10. Pieczeń cielęca z podgrzybkami | 80g / 100g / 20,- |

Przekąski zimne

- | | |
|--|-------------|
| 1. Rolada z podudzia indyka z pieczarką | 100g / 6,50 |
| 2. Rolada z kurczaka z pietruszką | 100g / 6,- |
| 3. Rolada z kurczaka z rodzynkami / żurawiną | 100g / 6,50 |
| 4. Rolada z brzucha | 100g / 7,- |
| 5. Rolada z karczku z zielonym pieprzem / pomidorami suszonymi | 100g / 7,50 |
| 6. Rolada z żółtego sera z żurawiną | 100g / 6,- |
| 7. Schab ze śliwką / morelą | 100g / 7,- |
| 8. Kaczka z morelą / po staropolsku | 100g / 9,- |
| 9. Pasztet z cielęciną | kg / 80,- |
| 10. Pasztet serowy (bez dekoracji) | kg / 60,- |
| 11. Półmisek mięs pieczonych na zimno dla 10 osób | kg / 120,- |

Potrawy z ryb na zimno

- | | |
|--|------------|
| 1. Pstrąg z farszem z pieczarek, jajkiem, koprem / rybą – tusza | 45,- |
| 2. Pstrąg pieczony z łososiem – tusza | 50,- |
| 3. Sandacz faszerowany tusza (z chrzanem lub pieczarką) | 160,- |
| 4. Szczupak faszerowany tusza z chrzanem lub pieczarką | 140,- |
| 5. Łosoś „łezka”- (wędzony z kaparami, jajkiem przepiórczym w galarecie) | 40g / 6,- |
| 6. Carpaccio z łososia | 30g / 7,- |
| 7. Tatar z łososia | 30g / 6,- |
| 8. Terrina z łososia | 30g / 5,- |
| 9. Śledzie w zalewie z duszonymi porami | 100g / 5,- |
| 10. Śledzie ze śliwką, czerwoną cebulą | 100g / 5,- |
| 11. Śledzie tradycyjne w oliwie | 100g / 5,- |

Galarety

- | | |
|----------------------------------|------------|
| 1. Polędwiczka z chrzanem | 50g / 6,- |
| 2. Zimne nóżki | 50g / 5,- |
| 3. Szynka z jajkiem | 40g / 5,- |
| 4. Szynka z pomidorami suszonymi | 40g / 5,- |
| 5. Różyczki ze schabu z chrzanem | 40g / 5,50 |
| 6. Indyk z gruszką | 50g / 6,- |

Sałatki / sosy zimne / inne przekąski

1. Brokułowa (brokuły, marchew, groszek, ogórek)	kg / 48,-
2. Brokułowa z migdałami, fetą	kg / 50,-
3. Wiosenna z ruccolą, pieczarkami	kg / 48,-
4. Mix sałat z warzywami grillowanymi	kg / 48,-
5. Ze schabu , pikantna	kg / 48,-
6. Z grillowanego kurczaka z makaronem	kg / 48,-
7. Z kurczaka z cynamonem, sosem curry	kg / 48,-
8. Sosy zimne (żurawinowy / chrzanowy)	300 ml / 15,-
9. Jajka faszerowane (różne smaki)	1 / 2szt / 3,-
10. Kanapki dekoracyjne	szt / 3,-
11. Tartinki	szt / 2,30
12. Koreczki z cukinii z serem typu feta	szt / 3,-
13. Sałatki w korpusach z ciasta kruchego	szt / 3,-

Ciasta

1. Babka ucierana	kg / 40,-
2. Babka drożdżowa	kg / 30,-
3. Mazurek kajmakowy	kg / 65,-
4. Mazurek czekoladowy	kg / 70,-
5. Mazurek pomarańczowy	kg / 70,-
6. Sernik	kg / 32,-
7. Porzeczkowe	kg / 28,-
8. Szarlotka	kg / 25,-
9. Wiśniowe	kg / 28,-
10. Brzoskwiniowe	kg / 27,-
11. Orzechowe	kg / 35,-
12. Spirytusowe z bakaliami	kg / 35,-

Podane ceny są cenami netto (VAT 8%).

Przedstawione menu jest propozycją potraw, która może ulec modyfikacji i dostosowaniu do indywidualnych potrzeb Państwa po wcześniejszym uzgodnieniu.

Kontakt z nami:

Tel. 42 659 – 71 – 04

608 – 179 – 744

604 – 285 – 126

www.biesiadacatering.pl

Zamówienia przyjmujemy do 15 kwietnia 2014

Zapraszamy!