

# Potrawy wigilijne 2014

## Zupy

- |                                    |             |
|------------------------------------|-------------|
| 1. Barszcz czerwony czysty         | 250ml / 4,- |
| 2. Barszcz czerwony z pasztecikiem | 250ml / 6,- |
| 3. Zupa grzybowa z łazankami       | 300ml / 8,- |

## Potrawy z ryb na zimno

- |  |             |
|--|-------------|
| 1. Pstrąg z farszem z pieczarek, jajkiem, koprem / rybą – tusza          | 45,-        |
| 2. Pstrąg pieczony z łososiem – tusza                                    | 55,-        |
| 3. Sandacz faszerowany tusza (z chrzanem lub pieczarką,)                 |             |
| 4. Szczupak faszerowany tusza (z chrzanem lub pieczarką)                 |             |
| 5. Dorsz pieczony z warzywami w galarecie                                | 60g / 6,-   |
| 6. Łosoś „łezka”- (wędzony z kaparami, jajkiem przepiórczym w galarecie) | 50g / 6,-   |
| 7. Karp w galarecie z warzywami, jajkiem                                 | 130g / 11,- |
| 8. Karp w galarecie z migdałami, rodzynekami                             | 130g / 11,- |
| 9. Tymbaliki z ryb   | 60g / 6,-   |
| 10. Rolada z dorsza  | 50g / 6,-   |
| 11. Carpaccio z łososa   | 30g / 6,-   |
| 12. Tatar z łososa   | 30g / 6,-   |
| 13. Terrina z łososa wędzonego   | 30g / 5,-   |
| 14. Terrina z sandacza z łososiem, szpinakiem                            | 30g / 5,50  |
| 15. Ryba po grecku   | 80g / 6,-   |
| 16. Śledzie w zalewie z duszonymi porami                                 | 100g / 6,-  |
| 17. Śledzie ze śliwką, czerwoną cebulą                                   | 100g / 6,-  |
| 18. Śledzie tradycyjne w oliwie  | 100g / 6,-  |
| 19. Śledzie po kaszubsku   | 100g / 6,-  |
| 20. Śledzie z grzybami   | 100g / 6,-  |

## Ryby smażone

- |  |              |
|--|--------------|
| 1. Karp smażony soute                          | 150g / 15,-  |
| 2. Karp smażony panierowany                    | 150g / 12,-  |
| 3. Filet z dorsza w jajku                      | 100g / 10,-  |
| 4. Filet z łososa pieczony z masłem czosnkowym | 130g / 19,50 |

## Pierogi i inne

- |   |              |
|---|--------------|
| 1. Pierogi z kapustą i grzybami ( 20 szt) | kg / 45,-    |
| 2. Makielki                               | kg / 40,-    |
| 3. Jagły                                  | kg / 40,-    |
| 4. Paszteciki z kapustą i grzybami        | szt / 2,-    |
| 5. Kapusta z grzybami                     | kg / 36,-    |
| 6. Kapusta z grochem                      | kg / 26,-    |
| 7. Kompot wigilijny                       | 200 ml / 3,- |

## Kanapki / tartinki

- |   |            |
|---|------------|
| 1. Kanapki z makrelą  | szt / 3,-  |
| 2. Kanapki z tuńczykiem   | szt / 3,-  |
| 3. Kanapki z łososiem wędzonym  | szt / 3,5  |
| 4. Kanapki ze śledziem  | szt / 3,-  |
| 5. Kanapki ze śledziem wędzonym   | szt / 3,-  |
| 6. Kanapki z rybą pieczoną  | szt / 3,-  |
| 7. Kanapki z pasztetem serowym z brokułami                                  | szt / 3,-  |
| 8. Kanapki z roladą z sera żółtego z dodatkiem żurawiny                     | szt / 3,-  |
| 9. Kanapki z roladą z żółtego sera z papryką, pieczarkami                   | szt / 3,-  |
| 10. Tartinki z pastami jarskimi (np. żółtkowa, z tuńczyka, z ryby wędzonej) | szt / 2,30 |

## Sałatki

- |  |           |
|--|-----------|
| 1. Sałatka wigilijna ze śledziem, białą fasolą   |           |
| 2. Sałatka z tuńczykiem  |           |
| 3. Sałatka jarzynowa tradycyjna  |           |
| 4. Sałatka z makreli (makrela wędzona, jabłko, jajko, papryka, cebula, koper, papryka) |           |
| 5. Sałatka pieczarkowa   |           |
| 6. Sałatka z brokułami serem feta  |           |
| 7. Sałatki w babeczkach  | szt / 3,- |

*Sałatki w cenie 48,- / kg*

## Ciasta

- |                            |           |
|----------------------------|-----------|
| 1. Makowiec zawijany       | kg / 32,- |
| 2. Sernik                  | kg / 32,- |
| 3. Piernik                 | kg / 30,- |
| 4. Szarlotka               | kg / 25,- |
| 5. Wiśniowe                | kg / 28,- |
| 6. Orzechowe               | kg / 35,- |
| 7. Chałwowe                | kg / 32,- |
| 8. Spirytusowe z bakaliami | kg / 40,- |
| 9. Czekoladowe „Brownie”   | kg / 40,- |

*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](http://www.biesiadacatering.pl)

**Zamówienia przyjmujemy do 18 grudnia 2014**