

Menu wigilijno - świąteczne

Zamówienia prosimy składać do 16 grudnia 2016

Zupy

- | | |
|--|--------------|
| 1. Barszcz czerwony czysty | 250ml / 4,- |
| 2. Barszcz z pasztecikiem z kapustą i grzybami | 250ml / 6,80 |
| 3. Zupa grzybowa z łazankami | 300ml / 8,- |

Potrawy z ryb na zimno

- | | |
|--|-------------|
| 1. Pstrąg z pieczarką | szt / 45,- |
| 2. Pstrąg ze szpinakiem | szt / 50,- |
| 3. Pstrąg z łososiem | szt / 55,- |
| 4. Sandacz faszerowany | szt / 160,- |
| 5. Szczupak faszerowany | szt / 140,- |
| 6. Łosoś „łezka” wędzony z kaparami, jajkiem przepiórczym w galarecie) | 50g / 6,- |
| 7. Filet z karpia (bez ości) w galarecie z warzywami, jajkiem | por / 11,50 |
| 8. Filet z karpia (bez ości) w galarecie na słodko z bakaliami | por / 11,50 |
| 9. Tymbaliki z karpia z rodzynkami | 60g / 60,- |
| 10. Rolada rybna z łososiem, kaparami w galarecie | 100g / 10,- |
| 11. Carpaccio z łososia | 30g / 8,- |
| 12. Tatar z łososia | 30g / 7,- |
| 13. Rolada z łososia wędzonego z mascarpone | 30g / 6,- |
| 14. Ryba po grecku | 80g / 6,- |
| 15. Śledzie w zalewie z dynią | 100g / 6,- |
| 16. Śledzie ze śliwką, czerwoną cebulą | 100g / 6,- |
| 17. Śledzie tradycyjne w oliwie | 100g / 6,- |
| 18. Śledzie w śmietanie | 100g / 6,- |
| 19. Śledzie po giżycku | 100g / 6,- |
| 20. Śledzie w musztardzie francuskiej, curry | 100g / 6,- |
| 21. Śledzie z żurawiną | 100g / 6,- |

Potrawy z ryb na ciepło

- | | |
|---|--------------|
| 1. Karp smażony soute | 150g / 15,- |
| 2. Karp smażony panierowany | 150g / 12,- |
| 3. Miruna smażona w jajku | 100g / 10,- |
| 4. Filet z łososia pieczony w folii z masłem czosnkowym | 130g / 19,50 |
| 5. Roladki z morszczuka w sosie śmietanowo cytrynowym | 100g / 16,- |
| 6. Roladki z dorsza ze szpinakiem w sosie z kaparami | 100g / 18,- |

Kanapki dekoracyjne

- | | |
|--|------------|
| 1. Kanapki z pieczywa mieszanego, dekoracyjne postne | szt / 3,50 |
| 2. Kanapki z bagietki | szt / 2,80 |

Pierogi i ...

- | | |
|--|--------------|
| 1. Pierogi z kapustą i grzybami | szt / 2,30 |
| 2. Pierogi ze szpinakiem | szt / 2,30 |
| 3. Makiełki z bakaliami (fingerfood) | szt / 5,- |
| 4. Jagły z bakaliami (fingerfood) | szt / 5,- |
| 5. Paszteciki z kapustą i grzybami | 2,80 / szt |
| 6. Pasztet serowy z brokułami | 50g / 6,- |
| 7. Rolada serowa z zurawiną/szpinakiem | 50g / 6,6 |
| 8. Kapusta z grzybami | kg / 36,- |
| 9. Kapusta z grochem | kg / 26,- |
| 10. Kompot wigilijny | 200 ml / 3,- |

Salatki

1. Sałatka wigilijna ze śledziem / śledzie, fasola biała, jabłka, ogórki kwaszone/
 2. Sałatka z tuńczykiem /tuńczyk, jajko, ogórek, groszek, czerwona cebula/
 3. Sałatka z łososiem, sosem imbirowym /sałata, łosoś gotowany, papryka, ogórek, cukinia/
 4. Sałatka z łososiem , sosem limonowym / sałata, łosoś pieczony, seler naciowy, pomidor, awokado/
 5. Sałatka z makreli /makreła wędzona, jajka, fasolka szparagowa, pory/
 6. Sałatka jarzynowa tradycyjna
 7. Sałatka pieczarkowa / ser żółty, jajka, groszek, ogórki/
 8. Sałatka z brokułami, sosem miodowo musztardowym / brokuły, feta, płatki migdałowe/
 9. Sałatka z mango, granatem, sosem owocowym/ sałata, mango, granat, orzechy, ser camembert/
 10. Sałatka ze schabu pikantna / schab pieczony, ogórki konserwowe, pieczarki marynowane, koperek, czosnek/
 11. Sałatka makaronowa / kolorowy makaron, pomidory suszone, pikle, grzyby mun, ogórki, opcjonalnie kurczak grillowany/
 12. Sałatka z wieprzowiną / sałata, pomidory cebula, łopatka wieprzowa, sezam/
- Salatki w cenach od: 40,- do 60,-/kg*

Ciasta

- | | |
|-----------------------------------|-------------------|
| 1. Makowiec zawijany | szt / 18,- |
| 2. Sernik z bezą kokosową | kg / 33,- |
| 3. Piernik z bakaliami | kg / 33,- |
| 4. Szarlotka | kg / 28,- |
| 5. Wiśniowe | kg / 30,- |
| 6. Spirytusowe z bakaliami | kg / 40,- |
| 7. Brownie | kg / 40,- |
| 8. Bezowo – chałwowe | kg / 38,- |
| 9. Poduszki z ciasta francuskiego | szt / 2,80 |
| 10. Babeczki kajmakowe | szt / 1,80 / 3,30 |
| 11. Piernik marchewkowy | kg / 33,00 |

Potrawy świąteczne

Dania gorące

z drobiu

- | | |
|--|-------------|
| 1. Roladka z drobiu ze szpinakiem, riccotą | 100g / 12,- |
| 2. Udko faszerowane (pieczarkami , serem żółtym) | 150g / 10,- |
| 3. Medalion z drobiu z żurawiną, czerwoną cebulą | 100g / 12,- |
| 4. Kaczka faszerowana b/k | 1 kg / 70,- |
| 5. Udko z kaczki pieczone z jabłkami, żurawiną | szt / 20,- |

z wieprzowiny

- | | |
|--|--------------------|
| 6. Pieczeń z karczku w sosie własnym | 90g / 100g / 13,- |
| 7. Pieczeń z szynki z grzybami w sosie | 90g / 100g / 16,- |
| 8. Polędwica wieprzowa z karmelizowaną gruszką, żurawiną | 100g / 80g / 19,50 |
| 9. Polędwica wieprzowa z grzankami, grzybami | 100g / 80g / 20,- |

z wołowiny / cielęciny

- | | |
|-----------------------------|-------------------|
| 10. Zrazy wołowe | 90g / 100g / 13,- |
| 11. Bitki wołowe w sosie | 90g / 100g / 16,- |
| 12. Sztufada wołowa w sosie | 90g / 100g / 18,- |
| 13. Pieczeń cielęca | 90g / 100g / 20,- |

Dania jednogarnkowe

- | | |
|---|---------------|
| 1. Boeuf Strogonow | 300 ml / 12,- |
| 2. Cielęcina z kurkami | 300 ml / 20,- |
| 3. Wieprzowina z warzywami, pieczarkami | 300 ml / 12,- |

Dodatki

- | | |
|-------------------------------|-------------|
| 1. Surówki | 150g / 4,50 |
| 2. Kluski półfrancuskie | 150g / 6,- |
| 3. Kopytka | 150g / 4,50 |
| 4. Pieczone jabłka z żurawiną | szt / 4,00 |

Przekąski zimne

1. Półmiski mięs pieczonych – do wyboru mięsa:
kaczka z morelą, kaczka po staropolsku, rolada z kurczaka z żurawiną, rolada z kurczaka na słono,
rolada z podudzia indyka, rolada z karczku z pomidorem suszonym, rolada z karczku z pieprzem
marynowanym, rolada z brzucha ziołowo- czosnkowa, pasztet z cielęciną 100g / 10,-
2. Pasztet z cielęciną kg / 80,-

Galarety

1. Polędwiczka z chrzanem, dynią marynowaną 50g / 7,-
2. Galaretka z golonki 40 g / 6,-
3. Schab z morelą , śliwką 60g / 7,-
4. Schab ziołowy z jałowcem 60g / 7,-
5. Ozory 60 g / 6,-
6. Indyk z gruszką, żurawiną w porto 80g / 8,-
7. Galaretka z udka kurczaka z rodzynkami 50 g / 5,50

Podane ceny są cenami netto

Jesteśmy otwarci na sugestie. Po wcześniejszym uzgodnieniu menu możemy dostosować do indywidualnych Państwa potrzeb.

**Tel. 42 659 – 71 – 04
608 – 179 – 744**

www.biesiadacatering.pl

Zamówienia prosimy składać do 16 grudnia 2016