

Potrawy wigilijne 2015

Zupy

- | | | |
|----|---------------------------------|-------------|
| 1. | Barszcz czerwony czysty | 200ml / 4,- |
| 2. | Barszcz czerwony z pasztecikiem | 250ml / 7,- |
| 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 pieczarkami,) | 150,- |
| 4. | Szczupak faszerowany tusza (z chrzanem lub pieczarkami) | 150,- |
| 5. | Dorsz pieczony z warzywami w galarecie | 60g / 8,- |
| 6. | Łosoś „łezka”- (wędzony z kaparami, jajkiem przepiórczym w gal.) | 40g / 6,- |
| 7. | Karp w galarecie z warzywami, jajkiem (bez ości) | 120g / 11,- |
| 8. | Karp w galarecie z migdałami, rodzynkami (bez ości) | 120g / 11,- |
| 9. | Tymbaliki z ryb | 60g / 6,- |
| 10. | Rolada rybna w galarecie z warzywami | 50g / 6,- |
| 11. | Carpaccio z łososią | 50g / 10,- |
| 12. | Tatar z łososią | 30g / 6,- |
| 13. | Rolada z łososią wędzonego | 30g / 6,- |
| 14. | Rolada szpinakowo łososiowa | 40g / 7,50 |
| 15. | Ryba po grecku | 80g / 6,- |
| 16. | Śledzie z grzybami | 100g / 6,- |
| 17. | Śledzie ze śliwką marynowaną | 100g / 6,- |
| 18. | Śledzie tradycyjne w oliwie | 100g / 6,- |
| 19. | Śledzie z papryką | 100g / 6,- |
| 20. | Śledzie w śmietanie | 100g / 6,- |

Ryby smażone

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

Pierogi i inne

- | | | |
|----|---------------------------------|--------------|
| 1. | Pierogi z kapustą i grzybami | szt / 2,20 |
| 2. | Makiełki | kg / 40,- |
| 3. | Paszteciki z kapustą i grzybami | szt / 2,50 |
| 4. | Kapusta z grzybami | kg / 36,- |
| 5. | Kapusta z grochem | kg / 26,- |
| 6. | Kompot wigilijny | 200 ml / 3,- |

Kanapki dekoracyjne / tartinki wykwintne

1.	Kanapki z makrelą	szt / 3,20
2.	Kanapki z tuńczykiem	szt / 3,20
3.	Kanapki z łososiem wędzonym	szt / 3,50
4.	Kanapki ze śledziem	szt / 3,20
5.	Kanapki ze śledziem wędzonym	szt / 3,20
6.	Kanapki z rybą pieczoną	szt / 3,20
7.	Kanapki z pasztetem serowym z brokułami	szt / 3,20
8.	Kanapki z roladą z sera żółtego z dodatkiem żurawiny	szt / 3,20
9.	Kanapki z roladą z żółtego sera ze szpinakiem	szt / 3,20
10.	Tartinki z pastami jarskimi (np. żółtkowa, z tuńczyka, z ryby wędzonej)	szt / 2,30

Salatki

1.	Salatka wigilijna ze śledziem, białą fasolą	
2.	Salatka z tuńczykiem	
3.	Salatka jarzynowa tradycyjna	
4.	Salatka z makreli (makrela wędzona, jabłko, jajko, cebula, koper, papryka)	
5.	Salatka pieczarkowa	
6.	Salatka z brokułami serem feta	
7.	Salatka z granatem, mango, serem pleśniowym	
8.	Salatki w babeczkach	szt / 3,20

Salatki w cenie 48,- / kg

Ciasta

1.	Makowiec zawijany	kg / 32,-
2.	Sernik	kg / 32,-
3.	Piernik	kg / 30,-
4.	Szarlotka	kg / 27,-
5.	Wiśniowe	kg / 28,-
6.	Orzechowe	kg / 35,-
7.	Chałwowe	kg / 35,-
8.	Spirytusowe z bakaliami	kg / 40,-
9.	Czekoladowe „Brownie”	kg / 40,-

Podane ceny nie zawierają podatku VAT (8%)

Przedstawiona propozycja potraw może ulec modyfikacji i dostosowaniu do indywidualnych Państwa potrzeb, po wcześniejszym uzgodnieniu.

Kontakt z nami:

Tel. 42 659 – 71 – 04

608 – 179 – 744

604 – 285 – 126

biesiadacatering@interia.pl

Zamówienia przyjmujemy do 16 grudnia 2015