



## Menu Wigilijno-Świąteczne

### Potrawy wigilijno - świąteczne

1. Barszcz czerwony czysty	250ml / 4,-
2. Barszcz z pasztecikiem z kapustą i grzybami	250ml / 7,-
3. Zupa grzybowa z łazankami	300ml / 8,-
4. Karp smażony saute z płatkami migdałowymi	150g / 15,-
5. Karp smażony panierowany	150g / 12,-
6. Miruna smażona w jajku	100g / 12,-
7. Filet z łososia pieczony w folii z masłem czosnkowym	130g / 20,-
8. Pstrąg z pieczarką	szt. / 45,-
9. Pstrąg ze szpinakiem i łososiem	szt. / 55,-
10. Sandacz faszerowany rybą i chrzanem	szt. / 160,-
11. Szczupak faszerowany z rodzynkami	szt. / 140,-
12. Łosoś „łezka” wędzony z kaparami i jajkiem przepiórczym w galarecie	50g / 6,-
13. Tatar z łososia wędzonego z awokado	por. / 8,50
14. Karp w galarecie z warzywami	por. / 11,50
15. Karp w galarecie na słodko z bakaliami	por. / 11,50
16. Tymbaliki z karpia z bakaliami	60g / 6,-
17. Rolada rybna z łososiem i kaparami	100g / 10,-
18. Rolada z łososia wędzonego z mascarpone	30g / 6,50
19. Ryba po grecku	80g / 6,-
20. Śledzie ze śliwką i czerwoną cebulą	100g / 6,-
21. Śledzie tradycyjne w oliwie	100g / 6,-
22. Śledzie w śmietanie	100g / 6,-
23. Śledzie z papryką konserwową	100g / 6,-
24. Śledzie z grzybami	100g / 6,-
25. Pierogi z kapustą i grzybami	szt. / 2,30
26. Pierogi ze szpinakiem	szt. / 2,30
27. Pierogi z serem	szt. / 2,30
28. Makiełki z bakaliami	kg / 45,-
29. Paszteciki z kapustą i grzybami lub mięsem	szt. / 3,-
30. Paszтет serowy z brokułami	50g / 6,-
31. Paszтет serowy z figami	50g / 6,-
32. Rolada serowa z żurawiną	50g / 6,60
33. Rolada serowa ze szpinakiem	50g / 6,60
34. Tortilla z suszonym pomidorem	szt. / 3,50
35. Tortilla z łososiem	szt. / 3,50
36. Kapusta z grzybami lub grochem	kg 36,00 / 26,00

### Sałatki

1. Sałatka ze śledziem (śledzie, fasola biała, jabłka, ogórki kwaszone)
2. Sałatka z tuńczykiem (tuńczyk, jajko, ogórek, groszek, czerwona cebula)
3. Sałatka z łososiem, sosem limonkowym (sałata, łosoś pieczony, seler naciowy, pomidor, awokado)
4. Sałatka z burakiem (rukola, burak pieczony, ser feta, sos balsamiczny)
5. Sałatka jarzynowa tradycyjna

6. Sałatka pieczarkowa (pieczarki, ser żółty, jajka, groszek, ogórki)
7. Sałatka z brokułami i sosem miodowo musztardowym (brokuły, feta, płatki migdałowe)
8. Sałatka z mango, granatem i sosem owocowym (sałata, mango, granat, orzechy, ser camembert)
9. Sałatka ze schabu pikantna (schab pieczony, ogórki konserwowe, pieczarki marynowane, koperek, czosnek)
10. Sałatka z gorgonzolą (mix sałat, gorgonzola, winogrona, pomidory, orzechy, sos morelowy)  
*Opcjonalnie niektóre z sałatek mogą być podawane w babeczkach z ciasta kruchego szt. / 3,50.*  
*Sałatki w cenach od: 40,- do 60,-/kg, minimum realizacyjne 0,5 kg*

## Dania mięsne świąteczne / dodatki

- |   |                   |
|---|-------------------|
| 1. De Volaille  | 100g / 11,-       |
| 2. Udko faszerowane (pieczarkami, serem żółtym, natką pietruszki) | 130g / 10,-       |
| 3. Kaczka faszerowana na słonno b/k                               | kg / 70,-         |
| 4. Udko z kaczki pieczone z jabłkami i żurawiną                   | szt. / 23,-       |
| 5. Pieczeń z szynki z grzybami w sosie                            | 90g / 100g / 16,- |
| 6. Polędwica wieprzowa z karmelizowaną gruszką i żurawiną         | 100g / 80g / 20,- |
| 7. Zrazy wołowe   | 90g / 100g / 16,- |
| 8. Bitki wołowe w sosie   | 90g / 100g / 14,- |
| 9. Pieczeń cielęca z kurkami                                      | 90g / 100g / 25,- |
| 10. Policzki wołowe   | 90g / 100g / 25,- |
| 11. Boeuf Stroganov   | 300ml / 14,-      |
| 12. Kluski kładzione  | 150g / 6,-        |
| 13. Kopytka   | 150g / 4,50       |

## Przekąski

- |  |             |
|--|-------------|
| 1. Półmiski mięs pieczonych – mix / drobiowe / wieprzowe | 100g / 12,- |
| 2. Pasztet z cielęciną                                   | kg / 80,-   |
| 3. Polędwiczka z chrzanem, dynią i śliwką marynowaną     | 50g / 7,-   |
| 4. Galaretki z golonki                                   | 40g / 6,-   |
| 5. Schab z morelą  | 60g / 7,-   |
| 6. Ozory wołowe  | 70g / 8,-   |
| 7. Indyk z gruszką, żurawiną w porto                     | 80g / 8,-   |

## Ciasta

- |                           |             |
|---------------------------|-------------|
| 1. Makowiec zawijany      | szt. / 20,- |
| 2. Sernik z bezą kokosową | kg / 35,-   |
| 3. Piernik z bakaliami    | kg / 35,-   |
| 4. Szarlotka              | kg / 30,-   |

42-659-71-04 / 608-179-744

[biesiadacatering@interia.pl](mailto:biesiadacatering@interia.pl)

- ❖ W zamówieniach realizowanych 23 grudnia dostępne sałatki: 1, 3, 5, 9
- ❖ Dania gorące realizujemy przy zamówieniu minimum 5 porcji, przy pozostałych potrawach również obowiązują limity „minimum”, uzgadniane indywidualnie
- ❖ Sałatki zamawiane na święta proponujemy tylko z pozycji: 1, 5, 8, 9
- ❖ W ofercie dla firm dostępne również kanapki świąteczne - 1 taca 15 szt / 60 zł
- ❖ Przedstawione menu jest propozycją potraw, która może ulec modyfikacji i dostosowaniu do indywidualnych potrzeb Państwa po wcześniejszym uzgodnieniu
- ❖ Podane ceny mają charakter orientacyjny, nie stanowią oferty handlowej w rozumieniu Art. 66 par. 1 Kodeksu Cywilnego i mogą ulec zmianie.
- ❖ **Składanie zamówień do 8 grudnia 2017**
- ❖ **Ostatni dzień odbioru zamówień świątecznych – 23 grudnia (sobota)**