



# MENU WIELKANOCNE 2019

## przekąski zimne

- .....
- |  |               |
|--|---------------|
| 1. pasztet z cielęciną                           | kg / 80,-     |
| 2. pasztet serowy                                | kg / 70,-     |
| 3. półmisek mięs pieczonych na zimno dla 10 osób | kg / 120,-    |
| 4. jajka faszerowane                             | ½ szt. / 3,80 |
| 5. kanapki dekoracyjne                           | szt. / 3,60   |
| 6. tartinki                                      | szt. / 2,80   |
| 7. koreczki z cukinii z serem typu feta          | szt. / 4,-    |
| 8. mini tortille                                 | szt. / 4,-    |
| 9. babeczki z musem jarskim i szynką             | szt. / 4,-    |
| 10. sos żurawinowy / sos chrzanowy               | 300 ml / 15,- |

## galarety

- .....
- |                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| 1. polędwiczka z chrzanem        | 50g / 7,- |
| 2. zimne nóżki                   | 50g / 6,- |
| 3. roladki z szynki z jajkiem    | 40g / 6,- |
| 4. różyczki ze schabu z chrzanem | 40g / 6,- |
| 5. indyk z gruszką w porto       | 60g / 8,- |
| 6. ozory z jajkiem w galarecie   | 60g / 8,- |

## sałatki

- .....
- |  |           |
|--|-----------|
| 1. sałatka brokułowa z sosem miodowo-musztardowym              | kg / 50,- |
| 2. sałatka z mango, granatem, serem pleśniowym i orzechami     | kg / 50,- |
| 3. sałatka jarzynowa   | kg / 50,- |
| 4. sałatka z rukolą, pieczarkami, suszonym pomidorem i piklami | kg / 50,- |
| 5. mix sałat z warzywami grillowanymi z kurczakiem             | kg / 50,- |
| 6. sałatka ze schabu, pikantna                                 | kg / 55,- |
| 7. sałatka tuńczykowa  | kg / 50,- |

## potrawy z ryb na zimno

- .....
- |   |             |
|---|-------------|
| 1. pstrąg z farszem z pieczarek, jajkiem, koprem / rybą – tusza | szt. / 50,- |
| 2. pstrąg pieczony z łososiem i szpinakiem – tusza              | szt. / 55,- |
| 3. łódki łososiowe  | szt. / 7,50 |
| 4. tatar z łososia z awokado                                    | 30 g / 8,-  |
| 5. rolada z łososia z serem mascarpone                          | 30 g / 7,-  |
| 6. śledzie w śmietanie  | 100 g / 6,- |
| 7. śledzie z żurawiną i czerwoną cebulą                         | 100 g / 6,- |
| 8. śledzie tradycyjne w oliwie                                  | 100 g / 6,- |

## dania gorące

1. żur z białą kiełbasą	300 ml / 9,-
2. roladka z drobiu ze szpinakiem w jajku	100 g / 12,-
3. udko z kurczaka faszerowane pieczarkami	szt. / 12,-
4. udko z kaczki z jabłkiem i pomarańczą	szt. / 25,-
5. kaczka faszerowana obiadowa	szt. / 80,-
6. szynka pieczona z podgrzybkami w sosie	80 g / 100 g / 16,-
7. zrazy wołowe	80 g / 100 g / 16,-
8. boeuf Strogonow	300 ml / 14,-
9. pieczeń cielęca z podgrzybkami	90 g / 100 g / 25,-

## ciasta

1. babka ucierana	kg / 38,-
2. babka drożdżowa	szt. / 18,-
3. mazurek kajmakowy / czekoladowy / pomarańczowy	szt. /
4. sernik	kg / 38,-
5. ciasto porzeczkowe	kg / 38,-
6. szarlotka	kg / 35,-

Powyższa oferta jest tylko propozycją, jeżeli nie spełnia Państwa oczekiwań prosimy o kontakt w celu przygotowania oferty według Państwa wymagań.

Podane ceny mają charakter jedynie orientacyjny i nie stanowią oferty handlowej w rozumieniu Art.66 par.1 Kodeksu Cywilnego i mogą ulec zmianie.

- ❖ *Dania gorące realizujemy przy zamówieniu minimum 5 porcji, przy pozostałych potrawach również obowiązują limity „minimum”, uzgadniane indywidualnie*
- ❖ *Salatki zamawiane na święta proponujemy tylko z pozycji: 2, 3, 6, 7*
- ❖ *Ostatni dzień odbioru zamówień świątecznych – 20 KWIETNIA 2019 (sobota)*

**ZAMÓWIENIA PRZYJMujemy DO 31 MARCA 2019 R.**  
kontakt

42-659-71-04 / 608-179-744  
biesiadacatering@interia.pl