

Oferta świąteczna dla firm

Zamówienia przyjmujemy do 5 grudnia 2019

Zestaw I

1. Pierogi z kapusta i grzybami leśnymi	3 szt
2. Filet z dorsza w jajku	100 g
3. Kapusta z grochem	150 g
4. Śledź w oliwie	100 g
5. Śledź ze śliwką marynowaną	100 g
6. Sałatka jarzynowa	100 g
7. Sałatka z mango	100 g
8. Pieczywo	

Cena netto: 45 zł / os. Powyższy cennik obowiązuje przy zamówieniu dla grupy powyżej 20 osób i jest przygotowany na naczyniach jednorazowych.

Zestaw II

1. Śledź w oliwie	100 g
2. Śledź po kaszubsku	100 g
3. Sałatka jarzynowa	100 g
4. Sałatka z rukolą	100 g
5. Rolada łososiowa	30 g
6. Ryba po grecku	100 g
7. Tymbaliki z karpia w galarecie	60 g
8. Pieczywo	

Cena netto: 45 zł / os. Powyższy cennik obowiązuje przy zamówieniu dla grupy powyżej 20 osób i jest przygotowany na naczyniach jednorazowych.

Zestaw III

1. Zupa grzybowa	300 ml
2. Filet z dorsza w jajku	100 g
3. Kapusta z grochem	100 g
4. Pierogi	3 szt
5. Śledź w oliwie	100 g
6. Śledź w śmietanie	100 g
7. Sałatka jarzynowa	100 g
8. Sałatka brokułowa	100 g
9. Rolada łososiowa	30 g
10. Pieczywo	

Cena netto: 55 zł / os. Powyższy cennik obowiązuje przy zamówieniu dla grupy powyżej 20 osób i jest przygotowany na naczyniach jednorazowych.

Zestaw IV

1. Zupa grzybowa / barszcz czerwony	300ml
2. Pierogi	3 szt
3. Karp sauté z płatkami migdałowymi	130 g
4. Kapusta z grochem/ kapusta z grzybami	150 g
5. Śledź w oliwie, ze śliwką	100 g
6. Śledź w śmietanie, śledź po kaszubsku	100 g
7. Sałatka jarzynowa	100 g
8. Sałatka z burakiem	100 g
9. Ryba po grecku	100 g
10. Pasztet serowy	50 g
11. Rolada łososiowa	30 g
12. Pstrąg faszerowany	50 g
13. Pieczywo	

Cena netto: 85 zł / os. Powyższy cennik obowiązuje przy zamówieniu dla grupy powyżej 20 osób i jest przygotowany na naczyniach jednorazowych.

Potrawy gorące

1. Zupa grzybowa	300 ml / 9,-
2. Barszcz czerwony	200 ml / 4,-
3. Pierogi z kapustą i grzybami	szt. / 2,60
4. Kapusta z grochem	100 g / 4,-
5. Kapusta z grzybami	100 g / 4,50
6. Filet z dorsza w jajku	100 g / 15,-
7. Karp smażony z płatkami migdałowymi	130 g / 15,-
8. Łosoś pieczony z masłem czosnkowym	150 g / 23,-

Potrawy na zimno

1. Śledź w oliwie	100 g / 7,-
2. Śledź ze śliwką	100 g / 7,-
3. Śledź w śmietanie	100 g / 7,-
4. Śledź po kaszubsku	100 g / 7,-
5. Kanapki wigilijne	15 szt / 58,-
6. Sałatka jarzynowa	1 kg / 50,-
7. Sałatka z brokułami	1 kg / 50,-
8. Sałatka z mango	1 kg / 50,-
9. Sałatka śledziowa	1 kg / 50,-
10. Sałatka z burakami, rukolą	1 kg / 50,-
11. Ryba po grecku	100 g / 8,-
12. Rolada łososiowa z mascarpone	30 g / 8,-
13. Pstrąg faszerowany z pieczarkami	1 szt / 55,-
14. Pstrąg z łososiem	1 szt / 60,-
15. Pasztet serowy	porcja / 6,50
16. Karp w galarecie	porcja / 14,-
17. Tymbaliki z karpia	porcja / 8,-
18. Kompot wigilijny	250 ml / 3,-
19. Monoporcje z makiem	15 szt / 105,-
20. Monoporcje z jagłami	15 szt / 105,-
Ciasta: sernik, makowiec, piernik	80 g / 4,-

Dania gorące realizujemy przy zamówieniu minimum 5 porcji, przy pozostałych potrawach również obowiązują limity „minimum”, uzgadniane indywidualnie. Potrawy przygotowujemy również na naczyniach platerowanych, porcelanowych, z arcopalu.

Ostatni dzień odbioru zamówień świątecznych – 23 grudnia 2018 (poniedziałek)

Niektóre potrawy z oferty dostępne są w ograniczonych ilościach, warunkiem realizacji będzie kolejność zamówień

Tel. 42 659 – 71 – 04

608 – 179 – 744

575 – 011 – 113

www.biesiadacatering.pl