

MENU ŚWIĄTECZNE

KLIENCI INDYWIDUALNI

POTRAWY NA ZIMNO

- psząg z pieczarką 1 szt. / 75,-
- psząg z łososiem, szpinakiem 1 szt. / 85,-
- miks ryb dla 6-8 os. / 160,- (psząg faszerowany, łódki z łososią, rolada łososiowa)
- rolada z łososią wędzonego z mascarpone 30 g / 12,-
- ryba po grecku 100 g / 10,-
- karp w galarecie z bakaliami 1 por. / 20,-
- śledzie w oliwie 400 g / 49,-
- śledzie w śmietanie 400 g / 49,-
- śledzie ze śliwką, czerwoną cebulą 400 g / 59,-
- śledzie z papryką marynowaną 400 g / 59,-
- makiełki z bakaliami 0,5 kg / 60,-
- jagły z bakaliami 0,5 kg / 60,-
- pasztet serowy z brokułami 1 kg / 95,-
- pasztet serowy z owocami (ananas, morela, rodzynki) 1 kg / 95,-
- pasztet z cielęcina 1 kg / 110,-
- polędwiczka z chrzanem, dynią, śliwką marynowaną 60 g / 14,-
- indyk z gruszką, żurawiną w porto 80 g / 14,-
- ozory wołowe 80 g / 15,-
- galaretka z golonki 80 g / 11,-

SAŁATKI

- sałatka jarzynowa tradycyjna 1 kg / 70,-
- sałatka śledziowa z fasolą 1 kg / 70,-
- sałatka z mango, granatem, sosem owocowym 1 kg / 70,-
(sałata, mango, granat, orzechy, ser camembert)
- sałatka ze schabu pikantna 1 kg / 80,- (schab pieczony, ogórki konserwowe, pieczarki marynowane, koperek, czosnek)

POTRAWY NA CIEPŁO

- barszcz czerwony czysty 1 l / 35,-
- zupa grzybowa z łazankami 1 l / 50,-
- karp smażony sauté z płatkami migdałowymi 150 g / 24,-
- dorsz smażony w jajku 100 g / 23,-
- filet z łososią pieczony 150 g / 31,-
- pierogi z kapustą i grzybami 15 szt. / 53,- | 20 szt. / 70,-
- kapusta z grzybami 1 kg / 60,-
- kapusta z grochem 1 kg / 52,-
- udko faszerowane (pieczarki, ser żółty, pietruszka) 150 g / 17,-
- kaczka faszerowana po staropolsku b/k 1 szt. / 160,-
- udko z kaczki pieczone z jabłkami, żurawiną 1 szt. / 32,-
- pieczeń z szynki z podgrzybkami w sosie 90 g/100 g / 26,-
- boeuf Strogonow 1 l / 90,-

CIASTA

- makowiec zawijany 1 szt. / 42,-
- sernik z bezą kokosową 1 kg / 55,-
- piernik z bakaliami 1 szt. / 65,-
- spirytusowe z bakaliami 1 kg / 80,-
- szarlotka tradycyjna 1 kg / 48,-

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

Dania gorące realizujemy przy zamówieniu min. 5 porcji, przy pozostałych potrawach również obowiązują limity "minimum", uzgadniane indywidualnie.

Ostatni dzień odbioru zamówień świątecznych - 23.12.2022 (piątek)

Zamówienia przyjmujemy do dnia 9 grudnia 2022 r. (piątek)

Tel. (42) 659 71 04 608 179 744

biesiadacatering@interia.pl | www.biesiadacatering.pl