

Menu Wielkanocne 2024

PRZEKĄSKI ZIMNE

pasztet z cielęciną kg / 130,-
miks mięs pieczonych dla 10 osób kg / 160,-
rolada szpinakowa z szynką por. / 8,-
rolada marchewkowa z ziarnami por. / 7,-
pasztet serowy z brokułami kg / 110,-
pasztet serowy z bakaliami kg / 110,-
jaja faszerowane 1/2 szt. / 7,50
rolada z łososia wędzonego z mascarpone por. / 15,-
łódka łososiowa por. / 15,-
sos żurawinowy / sos chrzanowy 200 ml / 17,-

GALARETY

polędwiczka z chrzanem, dynią, śliwką marynowaną 90 g / 16,-
indyk z gruszką, żurawiną w porto 90 g / 16,-
schab z morelą 60 g / 12,-
roladka z szynki z jajkiem, chrzanem 60 g / 10,-
galaretka z golonki 90 g / 14,-

SAŁATKI

sałatka jarzynowa tradycyjna kg / 90,-
sałatka z kurczakiem marynowanym kg / 90,-
(sałata, kurczak, mozzarella, pomidor suszony, orzechy)
sałatka z mango, granatem, sosem owocowym kg / 90,-
(sałata, mango, granat, orzechy, ser camembert)
sałatka ze schabu pikantna kg / 100,- (schab pieczony, ogórki
konserwowe, pieczarki marynowane, koperek, czosnek)

POTRAWY NA CIEPŁO

żur z chrzanem z białą kiełbasą 1 l / 53,- | 1 por. (300 ml) / 18,-
udko faszerowane (pieczarki, ser żółty, pietruszka) por. / 20,-
udko z kaczki pieczone z jabłkiem, żurawiną, pomarańczą por. / 35,-
kaczka faszerowana po staropolsku b/k 1 szt. / 170,-
pieczeń z szynki w sosie 90 g/100 g / 26,-
karczek z powidłami śliwkowymi 100 g / 28,-
boeuf Strogonow 1 l / 99,-

CIASTA

babka ucierana 1 szt. / 67,-
babka drożdżowa 1 szt. / 40,-
mazurek kajmakowy Ø19 cm / 38,- | Ø23 / 60,-
mazurek pomarańczowy Ø19 cm / 44,- | Ø23 / 66,-
mazurek czekoladowy Ø19 cm / 55,- | Ø23 / 77,-
sernik z bezą kokosową kg / 60,- | 1 por. (100 g) / 12,-
szarlotka tradycyjna kg / 55,- | 1 por. (100 g) / 10,-
spiryтусowe z bakaliami kg / 90,- | 1 por. (100 g) 15,-

*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 - 30.03.2024 r. (sobota)

Zamówienia przyjmujemy do dnia 21 marca 2024 r. (czwartek)

Tel. (42) 659 71 04 608 179 744
biesiadacatering@interia.pl | www.biesiadacatering.pl