

Menu Wielkanocne 2026

PRZEKĄSKI ZIMNE

pasztet z cielęciną kg / 180,-
miks mięs pieczonych dla 10 osób kg / 180,-
rolada szpinakowa z szynką por. / 12,-
rolada marchewkowa z ziarnami por. / 10,-
pasztet serowy z brokułami kg / 150,-
pasztet serowy z bakaliami kg / 150,-
jaja faszerowane 1/2 szt. / 9,-
rolada z łososia wędzonego z mascarpone por. / 18,-
łódka łososiowa por. / 18,-
sos żurawinowy / sos chrzanowy 200 ml / 17,-

GALARETY

polędwiczka z chrzanem, dynią, śliwką marynowaną 90 g / 20,-
indyk z gruszką, żurawiną w porto 90 g / 20,-
schab z morelą 60 g / 12,-
roladka z szynki z jajkiem, chrzanem 60 g / 12,-
galaretka z golonki 90 g / 18,-

SALAATKI

sałatka jarzynowa tradycyjna kg / 110,-
sałatka z kurczakiem marynowanym kg / 110,-
(sałata, kurczak, mozzarella, pomidor suszony, orzechy)
sałatka z mango, granatem, sosem owocowym kg / 110,-
(sałata, mango, granat, orzechy, ser camembert)
sałatka ze schabu pikantna kg / 120,- (schab pieczony, ogórki
konserwowe, pieczarki marynowane, koperek, czosnek)
sałatka z tuńczykiem kg / 120,- (tuńczyk, jajko, ogórki kiszane,
cebula, suszony pomidor)

POTRAWY NA CIEPŁO

żur z chrzanem z białą kiełbasą 1 l / 63,- | 1 por. (330 ml) / 21,-
kiełbasa biała pieczona 100 g / 10,-
udko faszerowane (pieczarki, ser żółty, pietruszka) por. / 28,-
udko z kaczki pieczone z jabłkiem, żurawiną, pomarańczą por. / 38,-
kaczka faszerowana po staropolsku b/k 1 szt. / 200,-
pieczeń z szynki w sosie 100 g / 100 g / 30,-
policzki wieprzowe w sosie 100 g / 100 g / 38,-
boeuf Strogonow 1 l / 120,-

CIASTA

babka ucierana 1 szt. / 77,-
babka drożdżowa 1 szt. / 50,-
mazurek kajmakowy Ø19 cm / 48,- | Ø23 / 75,-
mazurek pomarańczowy Ø19 cm / 54,- | Ø23 / 78,-
mazurek czekoladowy Ø19 cm / 65,- | Ø23 / 95,-
sernik z bezą kokosową kg / 70,- | 1 por. (100 g) / 14,-
szarlotka tradycyjna kg / 65,- | 1 por. (100 g) / 14,-
spiryтусowe z bakaliami kg / 110,- | 1 por. (100 g) 17,-

*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.

Dzień odbioru zamówień świątecznych - 04.04.2026 r. (sobota)

Zamówienia przyjmujemy do 26 marca 2026 r. (czwartek)

Tel. (42) 659 71 04 608 179 744

biesiadacatering@interia.pl | www.biesiadacatering.pl