

Oferta Catering NIE TYLKO NA ŚWIĘTA

Półmisek tartinek exclusive 30szt – 120zł

10xŚledz na pieczonym ziemniaku w kruchej babeczce
10xRogaliki z ciasta filo z feta i oliwkami
10xTortilla z kurczakiem i warzywami

Półmisek przekąsek koktajlowych 30sztuk – 120zł

10 x krucha babeczka z wędzonym łososiem i musem oliwkowym
10 x roladki szpinakowe z wędzonym pstrągiem
10 x mini tortilla z łososiem, rukolą i ogórkiem

Półmisek mięs pieczonych z 3 dipami 30szt – 140zł

10x Schab z żurawina
10x filet suprem pieczony w cytrusach
10x pieczeń z boczku z ziołami i pietruszka
Dip chrzanowy, tatarski, serowy

Półmisek mięs w galarecie 30szt – 140zł

10x szynka z jajkiem i chrzanem
10x galantyna z kurczaka
10x roladka ze schabu z owocami

Półmisek ryb 2,5kg – 170zł

łosoś z musem cytrynowym
pstrąg na warzywach grillowanych
dorsz z piklowanym ogórkiem

Półmisek vege 30sztuk – 120zł

10xFalafale z cieciorke i suszonego pomidora
10xRoladki z bakłażana z tofu i rzodkiewka
10xTatar wegański na pumperniklu z kiełkami groszku

Focaccia z oliwą i rozmarynem 10zł/szt (sr, 30cm)

Przekąski tradycyjne:

- Galaretka drobiowa z warzywami 4zł/szt
- Tradycyjne "Zimne nóżki" 5zł/szt
- Domowy smalczyk 10zł/200g
- Boczek tradycyjnie pieczony 24zł/kg
- Pasztet z jagnięciną 24zł/ kg
- Matias z cebula I jabłkiem / po węgiersku 20zł/ półmisek (8szt)
- Tradycyjna sałatka jarzynowa 28zł/kg
- Sałatka meksykańska 32zł/kg
- Sałatka z kurczakiem, porem, ananasem, selerem naciowym i orzechami 32zł/kg

Przekąski wege:

- Sałatka z jarmużu , czerwonej kapusty, cytrusów I granatu 30zł/ 4os
- Pasztet z warzyw porcji) 22zł / szt (ok 8

Chleby:

- Tradycyjny z ziemniakiem I czarnuszką 8zł/szt
- Na zakwasie żytnim ze słonecznikiem I siemieniem lnianym 10zł/szt
- Firmowy na mace z samopszy 10zł/szt

Chleby bezglutenowe :

- Tradycyjny z ziemniakiem i czarnuszką 12zł/szt
- Gryczany ze słonecznikiem i siemieniem lnianym 14zł/szt
- Firmowy z kiszona kapusta 14zł/szt

Zupy:

- Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym pasztecików/ 28zł/ 900ml + 3szt
- Borowikowa ze szpeclami 32zł / 900ml
- Kwaśnica z wędzonym boczkiem 30zł / 900ml

Zupy (wege, bezglutenowe) :

- Grzybowa z lubczykiem I prażonymi pestkami dyni 32zł/900ml
- Zupa z soczewicy ze szpinakiem I warzywami okopowymi 28zł/900ml
- Zupa z pomidorów I kopru włoskiego z posypką ze słonecznika I tofu 26zł/900ml

Dania główne:

- Roladki góralskie / kluski saskie / czerwona kapusta 25zł/por
- Kaczka nadziewana jabłkiem, kasza jaglana I żurawina/kopytka dyniowe/buraczki zasmażane- 85zł/4os
- Pieczony udziec z indyka / glazurowana marchewka / kapusta z jabłkami 60zł/4os
- Łosoś/ zapiekanka z brokuł / zielone warzywa / sos szpinakowy 30zł/por
- Devolaile 11zł/szt
- Krokiety z mięsem I kapustą 7zł/szt
- Pierogi z kiszona kapusta I prawdziwkami 15zł/400g 30zł/kg
- Pierogi z bobem I pieczarkami 14zł/400g
28zł/kg
- Pierogi z wędzona śliwka i masłem cynamonowym 14zł/400g 28zł/kg

Dania Główne (bezglutenowe, wegańskie) :

- Gołąbki z pęczakiem kiszona kapusta I prawdziwkami 16zł/por
- Chili z batatów z czarna soczewica 19zł/por
- Musztardowe szaszłyki warzywne / sałatka ziemniaczana 21zł/por
- Klopsiki z kalafiora / pieczone warzywa / salsa z pomidorów I mięty 21zł/por
- Bezglutenowe pierogi z kiszona kapusta I prawdziwkami 17zł/400g
- Bezglutenowe pierogi z bobem I pieczarkami 16zł/400g
- Bezglutenowe pierogi z wędzoną śliwką 16zł/400g

Ciasta domowe:

- Krucha szarlotka z jabłkiem I brzoskwinia 22zł/kg
- Sernik na zimno z musem truskawkowym I galaretka 24zł/kg
- Dojrzewający piernik (dostępny od 15.12) 26zł/kg
- Makowiec z bakaliami 22zł/ szt
- Ciasto dyniowe 20zł / kg
- Ciasteczka owsiane z bakaliami 3zł/szt

Ciasta wegańskie:

- Brownie z fasoli 24zł/kg
- Tort bezowy z kremem limonkowym I owocami 29zł/szt (ok 6por)
- Krucha szarlotka z jabłkami I brzoskwinia - 24zł/kg

Miody:

- Z mniszka lekarskiego 19zł/ 330ml 38zł/900ml
- Z mniszka lekarskiego z orzechami laskowymi 22zł/330ml – 44zł/ 900ml