

# CATERING WIELKANOCNY

## menu

### ZUPY (0,5 L)

- Barszcz biały z wędzonym boczkiem i białą kielbasą – 29 pln
- Zupa selerowa z grzankami i oliwą chrzanową – 28 pln
- Krem chrzanowy z pieczonymi ziemniakami – 28 pln

### PRZYSTAWKI

- Jajka nadziewane sardelami (2 połówki) – 6 pln
- Jajka z pastą z tuńczyka i koperkiem (2 połówki) – 6 pln
- Jajka z łososiem wędzonym i kaparami (2 połówki) – 6pln
- Schab pieczony w miodzie i ziołach – 13 pln
- Karkówka z sosem chrzanowym – 13 pln
- Terina z dorsza z dzikimi ziołami – 11 pln
- Pasztet z dziczyzny z konfiturą owocową – 13 pln
- Pasztet z porami i zielonym pieprzem – 12 pln
- Pasztet z kurzych wątróbek z majerankiem – 11 pln

### SAŁATKI (120 g)

- Klasyczna sałatka jarzynowa – 10 pln
- Sałatka ziemniaczana z czerwoną cebulą i korniszonem – 10 pln
- Sałatka z tuńczykiem, jajkiem, fasolką szparagową – 12 pln
- Sałatka ryżowa z kukurydzą i kurczakiem – 12 pln

### DANIA GŁÓWNE

- Udko z kaczki w sosie figowym– 25 pln/ 1 szt.
- Karkówka pieczona z suszonymi grzybami– 96 pln/ kg
- Pstrąg pieczony w migdałach – 21 pln/ 1 szt.(150 g)
- Polędwiczki wieprzowe z konfiturą z czerwonej cebuli– 99 pln/ kg
- Schab nadziewany wędzonym boczkiem– 99 pln/ kg
- Dorsz z sosem jajeczno – kaparowym – 99 pln/ kg
- Tradycyjny boczek pieczony z kminkiem i cebulą – 96 pln/ kg

WSZYSTKIE DODATKI WEDŁUG UZNANIA – 6 pln/ 150 g

### DESERY (cena za 1 kg)

- Mazurek z kajmakiem, gruszką i orzechami i 36 pln/ kg
- Mazurek z czekoladą – 36 pln/ kg
- Mazurek z pomarańczami – 35 pln/ kg
- Delikatny sernik ze skórka pomarańczową – 45 pln/ kg
- Keks z bakaliami i białą czekoladą – 28 pln/ kg
- Babka drożdżowa z rodzynkami i lukrem cytrynowym – 25 pln/ kg

**Zamówienia do 9.04 można składać pod numerem: 530 914 393**  
**Odbiór osobisty do 11.04 godz.12:00**