

CATERING ŚWIĄTECZNY - WIGILIA 2019

| ZUPY na wigilijny stół | ilość | cena/szt |
|-------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------|
| Barszcz czysty | 200ml | 6 zł |
| Kroket z kapustą i grzybami | 1szt | 6 zł |
| Uszka | 1szt | 1,5 zł |
| Rosół z grzybów na ostro | 200ml | 18 zł |
| Zupa krem z borowików z grzankami | 200ml | 18 zł |
| Żurek na gęsinie z borowikami | 200ml | 18z ł |
| | | |
| RYBY na wigilijny stół | | |
| Karp tradycyjny smażony | 150g | 30 zł |
| Łosoś pod pierzynką z orzechów włoskich | 150g | 40 zł |
| Dorsz w sosie borowikowym | 120g | 40 zł + sos |
| | | 35 zł + |
| Labraks na kaszotto z grzybami | 100g | kaszotto |
| Sandacz gotowany w zeń-szeń na puree z groszku z marynowaną rzepą | 150g | 45zł + dodatki |
| | | 45zł + |
| Sandacz na jabłku z kalwadossem i cykorii w wanilii | 150g | dodatki |
| Lin w śmietanie | 100g | 40zł |
| Mule w sosie winno-maślanym | 0,5kg | 60zł |
| | | |
| MIEŚA na świąteczny stół | | |
| Gęś w majeranku i czosnku (pierś lub udko) | 1szt | 50 zł |
| Goleń wołowa w piwie | 1szt | 35 zł |
| Kaczka w pomarańczach (udko) | 1szt | 28 zł |
| Królik w boczku (udko) | 1 szt | 42 zł |
| Policzki wołowe w musztardzie z boczkiem | 1 porcja | 32 zł |
| Roladki cielęce z mascarpone w delikatnym sosie dijon | 1szt | 32 zł |
| Schab faszerowany śliwkami w sosie cynamonowym | 1 porcja | 30 zł |
| Polędwiczki wieprzowe z borowikami w sosie borowikowym | 1 porcja | 30 zł |
| Kaczka w jabłkach (cała) | 1szt | 150 zł |
| | | |
| PIEROGI na wigilijny stół | | |
| Pierogi z burakami i miętą z pesto z rozspanki | 6szt | 28 zł |
| Pierogi z rybą wędzoną, twarogiem i pistacjami | 6szt | 28 zł |
| | | |
| DODATKI do świątecznych potraw | | |
| Puree chrzanowe | 100g | 8zł |
| Puree z brokułów | 100g | 8zł |
| Puree z groszku | 100g | 8zł |
| Kluski białe (gotowane lub surowe) | 8szt | 8 zł |

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------|
| Kluski czarne (gotowane lub surowe) | 8szt | 8 zł |
| Kopytka z pietruszką | 8szt | 8 zł |
| | | |
| SALATKI na świąteczny stół | | |
| Kapusta kiszona zasmażana z grzybami | 100g | 10 zł |
| Czerwona kapusta gotowana z boczkiem | 100g | 8 zł |
| Biała rzepa marynowana w occie ryżowym i oleju sezamowym | 100g | 8 zł |
| | | |
| PRZEKĄSKI na zimno na wigilijny i świąteczny stół | | |
| Karp w galarecie z rodzynkami i migdałami (wg wagi) | 100g | 18 zł |
| Śledź na grillowanym ziemniaku z musem koperkowym | 1szt | 15 zł |
| Zielony śledź opiekany w zalewie octowej | 100g | 13 zł |
| Łosoś w galarecie (cały-wg wagi) | 100g | 20 zł |
| Pasztet z kaczki z sosem pomarańczowym | foremka - ok. 8-10szt | 50 zł |
| Pasztet tradycyjny z konfiturą z cebuli z rodzynkami | foremka - ok. 8-10szt | 45 zł |
| Pasztet z dziczyzny z karmelizowanymi jabłuszkami | foremka - ok. 8-10szt | 65 zł |
| | | |
| CIASTA i DESERY ŚWIĄTECZNE | | |
| Makówki śląskie | 0,5kg | 40zł |
| Moczka śląska | 0,5kg | 30zł |
| Pierozki z ciasta filo z makiem i bakaliami i sosem z białej czekolady | 1szt | 15zł |
| Tort Pavlovej z gruszkami i prażonymi orzechami laskowymi, skórką pomarańczową i czekoladą z imbirem | ok. 20 porcji | 220zł |
| Tort Esterhazy | ok. 20-24porcji | 220zł |
| Tort czekoladowo-wiśniowy | ok. 20-24porcji | 220zł |
| Tort Waldemar - cynamon, kawa, migdały w karmelu | ok. 20-24porcji | 220zł |
| Tarta cytrynowa pod pierzynką bezową | ok. 10-12 porcji | 150zł |
| Tarta z galaretką malinową i białą pierzynką | ok. 10-12 porcji | 150zł |
| Sernik na mleczku kokosowym | ok. 10-12 porcji | 150zł |