

Catering Świąteczny 2020

Zupa :

Barszcz czerwony	15,00zł / 0,9 litr (słoik)
Zupa grzybowa z łazankami	24,00zł / 0,9 litr (słoik)

Danie główne :

Karp panierowany dzwonek	16,00zł / sztuka
Filet z dorsza panierowany	16,00zł / sztuka
Łosoś z grilla	20,00zł / sztuka
Rolada śląska	20,00zł / sztuka
Medaliony z polędwiczek wieprzowych duszone w borowikach	20,00zł / porcja (4 sztuki)
Piers z kurczaka w sosie śmietanowym z suszonymi pomidorami	17,00zł / sztuka
Kotlet boruty zawijany z serem, pieczarkami oraz słodkim sosem chilli	15,00zł / sztuka
Kotlet De volaille zawijany z serem i szynką	15,00zł / sztuka

Pierogi z kapustą i grzybami	16,00zł / porcja (8 sztuk ok.350g)
------------------------------	---------------------------------------

Pierogi z mięsem	18,00zł / porcja (8 sztuk ok.350g)
------------------	---------------------------------------

Pierogi ruskie	16,00zł porcja (8 sztuk ok.350g)
----------------	-------------------------------------

Uszka z grzybami	19,00zł / 0,25 kilograma
Krokiety z mięsem panierowany	6,00zł / sztuka

Śledź po wiejsku w oleju	17,00zł / 0,5 kilograma
Śledź w śmietanie	17,00zł / 0,5 kilograma

dodatki :

Sałatka tradycyjna jarzynowa	30,00zł / kilogram
Kapusta z grzybami	25,00zł / kilogram
Sałatka z kapusty czerwonej	25,00zł / kilogram

Ziemniaki całe z koperkiem	9,00zł / kilogram
----------------------------	-------------------

Kluski śląskie	18.00zł / kilogram
----------------	--------------------

Kompot świąteczny z suszu	9,00zł / 0,9 litr (słoik)
---------------------------	---------------------------

Na słodko :

Szarlotka	24,00zł / kilogram
Makowiec kołacz	35,00zł / kilogram
Makowiec strucla	35,00zł / kilogram