

OFERTA MENU CATERINGU I IMPREZ ZORGANIZOWANYCH

ZUPY:

- ROSÓŁ Z MAKARONEM
- ROSÓŁ Z KOŁDUNAMI
- BARSZCZ Z KOŁDUNAMI
- PONDOROWA Z RYZEM
- FLAKI
- KREM Z BROKUŁÓW Z GROSZKIEM PTYSIOWYM
- KREM Z PIECZAREK Z GRZANKAMI
- KREM WARZYWNY Z GROSZKIEM PTYSIOWYM
- ZUPA CEBULOWA Z GRZANKAMI

DANIA GŁÓWNE:

- FILET Z KURCZAKA W CHRUPKIM PŁASZCZU
- ANTRYKOT
- DE VOLAILLE
- ROLADKI Z KURCZAKA ZE SZPINAKIEM I Z SEREM
- ŁÓDECKI DROBIOWE FASZEROWANE SZYNKĄ I SEREM W SOSIE CZOSNKOWYM
- PIERŚ KURCZAKA GRILLOWANA PODANA Z SOSEM KAPAROWYM
- MEDALION SCHABOWY GRILLOWANY Z PIECZARKAMI Z RUSZTU O POSMAKU CZOSNKU
- POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE FASZEROWANE ŚLIWKAMI KALIFORNIJSKIMI I JABŁKIEM W SOSIE Z BIAŁEGO WINA
- KOTLET SZWAJCARSKI
- FRYKAS SCHABOWY Z ZAPIECZONYMI SZPARAGAMI W BEKONIE Z SOSEM TZATSIKI
- KOTLET SCHABOWY PANIEROWANY
- SZTUKA ŁOSOSIA W ZATOCE SOSU LIMONKOWEGO
- ROLADA SANDACZOWO ŁOSOSIOWA PRZYRZĄDZONA NA PARZE Z WARZYWAMI Z PATELNI Z ZIOŁAMI

PRZEKĄSKI:

- ŚLEDŹ PO STAROPOLSKU Z MIGDAŁAMI NA MIODZIE
- ŚLEDŹ W ŚMIETANIE
- ŚLEDŹ W OLEJU
- ŚLEDŹ W CURRY
- ŚLEDŹ PO JAPOŃSKU Z JAJKIEM
- TATAR ŚLEDŹIOWY
- RYBA PO GRECKU
- KARP W GALARECIE
- KARP SMAŻONY-DZWONKI
- PSTRĄG W GALARECIE
- ŁOSOŚ WĘDZONY
- JAJKA W SOSIE Tatarskim
- JAJKA FASZEROWANE PIECZARKAMI
- SZPARAGI Z SZYNKĄ
- MOZARELLA Z POMIDORAMI
- FASZEROWANE ROLADKI Z SZYNKI
- MIĘSA PIECZONE
- SCHAB W GALARECIE
- ZAWIJASY Z BEKONU ZE ŚLIWKĄ KALIFORNIJSKĄ
- BEFSZTYK Tatarski
- TYMBALIKI DROBIOWE
- SAŁ. JARZYNOWA
- SAŁ. Z KURCZAKA NA SŁODKO
- SAŁ. Z TUŃCZYKA
- SAŁ. Z BROKUŁAMI W SOSIE TZATSIKI
- SAŁ. Z WARZYW STRĄCZKOWYCH
- SAŁ. Z PIECZARKAMI I SEREM W SOSIE MAJONEZOWYM
- SAŁ. GRECKA

DESERY:

- PUCHAR LODÓW
- LODY Z OWOCAMI
- WIŚNIE NA GORĄCO Z LODAMI
- SZARLOTKA NA GORĄCO Z GAŁKĄ LODA
- ZAPIEKANY ANANAS Z LODAMI
- NALEŚNIK Z SEREM POLANY CZEKOLADĄ

DANIA POŚREDNIE:

- ŻUREK STAROPOLSKI
- BARSZCZ Z PASZTECIKIEM
- BOUEF STROGONOFF
- BIGOS MYŚLIWSKI
- SZASZŁYK Z RYZEM
- PIECZARKI W ŚMIETANIE
- UDKA Z KURCZAKA Z PIECZARKAMI

