



Z myślą o zbliżającym się okresie świątecznym przygotowaliśmy specjalne menu. Zapraszamy Państwa do skorzystania i rozsmakowania się w profesjonalnie przygotowanych potrawach.

Zupy 1 porcja/350ml:

- Barszcz wigilijny z uszkami 11,-
- Grzybowa z łazankami i majerankiem 13,-

Dania do podania na ciepło:

- Tradycyjny karp smażony (dzwonka) 16,-/130g
- Filet z karpia smażony soute z pieczarkami 20,-/130g
- Łosoś w czerwonym Pesto z płatkami prażonych migdałów 25,-/130g
- Dorsz pod grzybową kruszonką 22,-/130g
- Pierogi z kapustą i grzybami 16,-/8 szt.
- Krokiety z kapustą i grzybami 7,-/1 szt.
- Krokiety z serem i pieczarkami 6,-/1 szt.
- Polędwiczki wieprzowe w sosie z podgrzybków 20,-/130g
- Pierś z kaczki w sosie piernikowo - malinowym 25,-/130g
- Pieczone pałki z kurczaka w cynamonie i goździkach 16,-/2 szt.

Przekąski zimne:

- Mięsa pieczone: schab ze śliwką, karkówka marynowana w ziołach, rolada z boczku faszerowana warzywami 14,-/100g
- Ruloniki z szynki wypełnione nadzieniem chrzanowo - pieczarkowym 6,-/1 szt.
- Miruna w cytrynowej galarecie 13,-/100g
- Śledź z cebulką i młotkowanym pieprzem w oleju 8,-/100g
- Sałatka śledziowa z mango i awokado 10,-/100g
- Siekany tatar ze śledzia z jabłkiem i orzeszkami pinii 18,-/90g
- Ryba po grecku 13,-/100g
- Tradycyjna sałatka jarzynowa 7,-/100g
- Rogaliki z ciasta francuskiego z kapustą i grzybami 5,-/1 szt.
- Rogaliki z ciasta francuskiego ze szpinakiem i Fetą 5,-/1 szt.
- Jajka z pastą łososiową 5,-/1 połówka
- Jajka z pastą buraczkową 4,-/1 połówka

*powyższe ceny nie obejmują transportu

OFERTA CATERINGOWA NA ŚWIĄTECZNĄ KOLACJĘ W PAŃSTWA DOMU

Potrawy przygotowane będą w opakowaniach jednorazowych do odbioru własnego.

Istnieje możliwość przygotowania

dań w podgrzewaczach i na paterach zwrotnych

przy wpłacie kaucji w wysokości 300,00 zł (kaucja jest zwrotna przy oddaniu sprzętu).

Minimalne zamówienie – 4 porcje każdej wybranej potrawy.

Kwota zamówienia nie może być niższa niż 300,00 zł.

Przy skorzystaniu z opcji nakrycia stołu, transport dań gratis.

Elegancka aranżacja stołu wigilijnego

W zakres usługi wchodzi:

- zastawa stołowa (talerze obiadowe, talerze zakąskowe, bulionówki do zupy, sztućce, szklanki do napojów),
- obrusy, bieżnik, serwetki materiałowe, świąteczny stroik, personalizowane winietki.

Kolorystyka zostanie omówiona z Państwem indywidualnie. Stoły będą przygotowywane w dniu 23.12 lub 24.12. w godzinach porannych.

Koszt usługi:

2-6 osób – 500,00 zł

7-12 osób – 700,00 zł

13 i więcej – koszt ustalany indywidualnie

Jest to odrębna usługa i nie jest uzależniona od złożenia zamówienia na potrawy wigilijne.

Dodatkowo istnieje możliwość wypożyczenia stołów i krzeseł.

PRACOWNIA
smaku