

MENU CATERING

PRZYSTAWKI

1. Talerz mięs pieczonych – 60 zł
2. Pasztet własnego wypieku – 50 zł
3. Schab z musem chrzanowo – jajecznym 50 zł
4. Ryba z warzywami - 45zł
5. Pstrąg w occie - 55 zł
6. Tradycyjny śledź w oleju z cebulką – 40 zł
7. Tatar wołowy – 100 zł
8. Rolada szpinakowo – lososiowa – 55 zł
9. Roladki z szynki parmeńskiej z gruszką i sosem malinowym- 60 zł
10. Tortilla z kurczakiem i warzywami – 60 zł
11. Ptysie z pastą z tuńczyka lub z kurczakiem i warzywami - 60 zł
12. Springrollsy z mięsem i warzywami- 60 zł
11. Mix kanapek, koreczków tortilli (ok.40szt) – 150 zł

SALAATKI

1. Sałatka z komosą ryżową - 35 zł
2. Sałatka grecka - 35 zł
3. Sałatka z kurczakiem, liczi i serem sałatkowym - 40 zł
4. Sałatka gyros - 40 zł
5. Sałatka z boczkiem na roszponce - 40 zł
6. Sałatka z piersią z kaczki i mango - 45 zł
7. Carpaccio z buraka - 40 zł

*Podana cena za 1 półmisek- dla ok 6 osób

DANIA GŁÓWNE

1. Kotlet drobiowy w panierce – 15 zł
2. Devolay -17 zł
3. Kieszonki drobiowe z suszonymi pomidorami i serem feta – 17 zł
4. Eskalop drobiowy w panierce panko z serem wędzonym –17 zł
5. Udko z kurczaka faszerowane z warzywami – 17 zł
6. Zrazy wieprzowe z boczkiem i ogórkiem w sosie własnym – 18 zł
7. Schabowy w panierce migdałowej - 18 zł
8. Karkówka grillowana pod warzywną pierzynką – 18 zł
9. Schab faszerowany w sosie grzybowym – 18 zł
10. Żeberka na miodzie -20 zł
11. Żeberka BBQ - 20 zł
12. Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym -20 zł
13. Noga kaczki z żurawiną i jabłkiem -25 zł/ 1 szt
14. Filet z sandacza w panierce z sezamu -30 zł
15. Filet z okonia z porem i jabłkiem - 30 zł
16. Filet z lososia zapiekany beszamelem -30 zł

*Porcja to ok.150 g

**Zamówienia można składać od 4 porcji