

CATERING ŚWIĄTECZNY 2025

Dania gorące

Krem grzybowy – 40 zł/l

Barszcz czerwony – 30 zł/l

Uszka z kapustą i grzybami – 20 zł/10 szt

Pierogi z kapustą i grzybami – 30 zł/10 szt

Kapusta wigilijna z grzybami – 6 zł/100 g

Krokiety z kapustą i grzybami – 10 zł/szt

Karp zapiekany z cebulą i pieczarkami – 25 zł/porcja ok. 200g

Karp smażony soute – 30 zł/porcja ok. 200g

Filet z sandacza w panierce z sezamu - 30 zł/porcja około 200g

Filet z łososia – 30 zł/porcja ok 200g

Dania zimne

Śledź w oleju z cebulką – 6 zł/100g

Śledź z jabłkiem w śmietanie – 8 zł/100g

Ryba po grecku – 10 zł/100g

Ryba po japońsku – 10 zł/100g

Pstrąg w occie – 15 zł/100g

Karp w galarecie – 90 zł/500g

Salatka jarzynowa – 6zł/100g

Łazanki z makiem – 5zł/100g

Kompot z suszu – 20zł/l

FOLWARK

HUTTA



Przystawki

- Talerz mięs pieczonych – 60 zł/półmisek**
- Pasztet własnego wypieku – 55 zł/półmisek**
- Schab z musem chrzanowo – jajecznym - 55 zł/półmisek**
- Rolada szpinakowo – łososiowa – 60 zł/półmisek**

Dania główne mięsne

- Devolay -17 zł**
- Devolay z suszonymi pomidorami i serem feta –17zł**
- Eskalop drobiowy w panko z serem wędzonym - 18 zł**
- Zrazy wieprzowe z boczkiem i ogórkiem w sosie własnym – 18 zł**
- Karkówka w sosie BBQ – 18zł**
- Schab w sosie grzybowym – 18 zł**
- Żeberka na miodzie -20 zł**
- Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym -20 zł**

Zamówienia do 20 grudnia
Odbiór osobisty 24 grudnia

tel. 515-269-875



FOLWARK
HUTTA