

CATERING WIGILIJNY

OFERTA KOMPLEKSOWA – Minimum 4 os.

ZUPA

Do wyboru - 1 rodzajów, pakowane w słoiki 900ml

Barszcz z uszkami / Krem grzybowy / Krem z buraka

DANIE GŁÓWNE

Do wyboru - 4 rodzaje, 2 porcje na osobę, do samodzielnego odgrzania

Pierogi z kapustą i grzybami (3 szt.)

Filetowany pstrąg w sosie koperkowym

Smażony karp na maśle z szarym sosem

Łosoś w sosie porowym

Dorsz w sosie chrzanowym

Saszetka z kurczaka z suszonymi pomidorami i mozzarellą

Kurczak w sosie myśliwskim

Indyk w sosie kurkowym

Zraz wieprzowy po staropolsku

Pieczona karkówka po wielkopolsku

Pieczona golonka z warzywami

Polędwiczki wieprzowe w sosie z podgrzybków

Poliki wołowe duszone w winie z suszonymi pomidorami, grzybami i cebulą

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

Dodatki do wyboru - 2 rodzaje - Ziemniaki z wody, ziemniaczki pieczone, frytki, pyzy

Surówka do wyboru - 2 rodzaje – Biała kapusta, buraczki, marchew, seler, buraczki z chrzanem

Na ciepło do wyboru - 1 rodzaj - Kapusta zasmażana z grzybami, groch z kapustą

ZIMNY BUFET

Do wyboru - 6 rodzajów zakąsek + 1 rodzaj sałatki, 3 porcje na osobę

ZAKĄSKI

Tatar z śledzia na razowej grzance

Rolada z ciasta szpinakowego i łososia

Karp w zalewie octowej, podawany z wędzoną śliwką

Bliny z gęstą śmietaną i kawiozem

Placuszki z musem z karpia

Krokiety z farszem grzybowym

Rolada z indyka, pieczona z fetą i cukinią w oliwce z chilli i kolendry

Schab ze śliwką po duńsku

Tatar wołowy serwowany na pumperniklu

Duet mięs slow cooking

Domowy pasztet z żurawiną

SAŁATKI

Jarzynowa / Grecka / Cesar / Niemiecka

CENA MENU: 150,00 zł/os.

KONTAKT

+48 721 294 202 lub RESTAURACJA@GLAMOURHOUSE.PL