

Catering Świąteczny

ZUPY

Barszcz czerwony na zakwasie- z pieczonym burakiem, czosnkiem, majerankiem 25 zł (900 ml).

Zupa grzybowa staropolska- na borowikach i podgrzybkach
(do wyboru z makaronem lub łazankami) 30 zł (900 ml).

DANIA GŁÓWNE (BEZ DODATKÓW)

Karp smażony tradycyjnie- panierowany w mące i maśle klarowanym 35 zł (200 g).

Sandacz pieczony z masłem ziołowym- z rozmarynem, czosnkiem i pietruszką 35 zł (180 g).

Pierogi wigilijne z kapustą i grzybami- ręcznie lepione, podsmażane na maśle 20 zł (6 szt.).

Gołąbki postne z kaszą i grzybami- w kremowym sosie grzybowym 20 zł (3 szt.- 390g).

Polędwiczki wieprzowe w sosie śliwkowo winnym- ze śliwkami wędzonymi i przyprawami korzennymi 25 zł (180 g).

Karkówka pieczona świąteczna 17 zł (180 g).

Kurczak pieczony z jabłkiem i majerankiem 12 zł (160 g).

ZIMNE PRZEKĄSKI I SAŁATKI

Śledź po kaszubsku- w sosie pomidorowym z cebulą i rodzynkami 15 zł (200 g).

Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulą- z koperkiem i nutą chrzanu 19 zł (200 g).

Sałatka jarzynowa tradycyjna- klasyczna, domowa 20 zł (500 g).

Sałatka z pieczonych buraków i sera koziego- z orzechami włoskimi, miodem i tymiankiem 25 zł (500 g).

Sałatka ziemniaczana świąteczna- z kiszonym ogórkiem, cebulką i dressingiem musztardowym 20 zł (500 g).

Surówka z selera z jabłkiem i orzechami- w lekkim sosie śmietanowym 15 zł (500 g).

Sałatka z pora i jajek- z kukurydzą i majonezem 30 zł (500 g).

WYPIEKI I DESERY

Piernik staropolski dojrzewający- przekładany powidłami śliwkowymi, z polewą czekoladową 40 zł (1 kg).

Makowiec zawijany 40 zł (1 kg).

Sernik krakowski- z bakaliami i miodem 40 zł (1 kg).

Kutia tradycyjna- z makiem, pszenicą, miodem i bakaliami 20 zł (500 g).