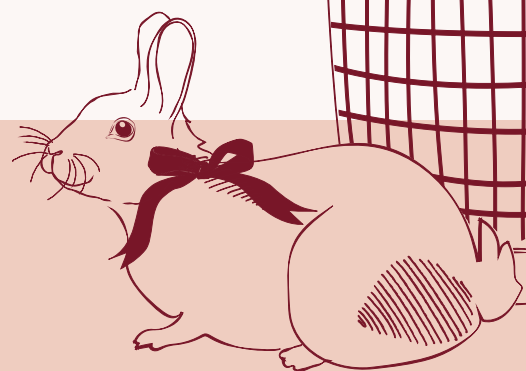
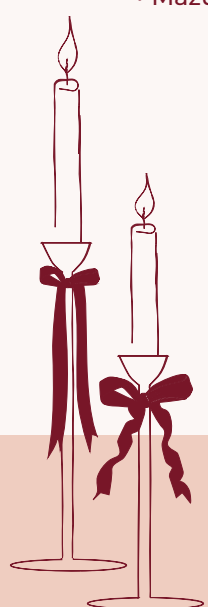
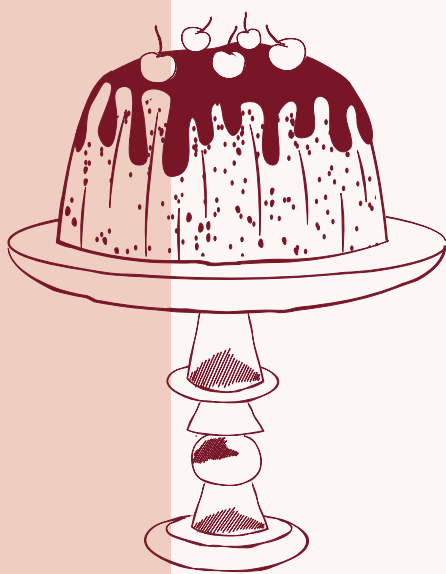
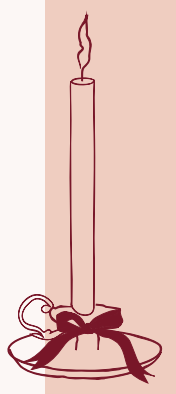
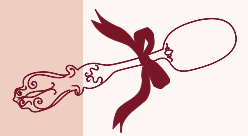
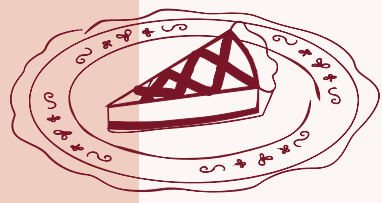
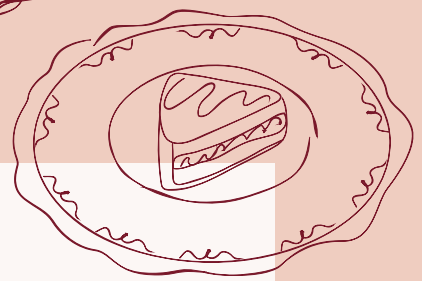
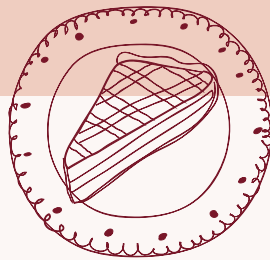




CATERINGOWE MENU WIELKANOCNE

PRZYSTAWKI I DANIA ZIMNE

- Kurczak z musem warzywnym
- Pasztet domowy z żurawiną
- Karkówka w otoczce majerankowej
- Schab po warszawsku z musem chrzanowym
- Pieczeń z białej kiełbasy z jajkiem
- Rostbef pieczony z kiszonymi rzodkiewkami
- Kiełbasy i wędliny: kiełbasa sucha, kabanosy wędzone, wędliny drobiowe (*kids*)
- Rolada z sera żółtego i pasty z wędzonego twarogu (*vege*)
- Kulki ryżowe w panko z kremowym serkiem i sałatką wakame (*vege*)
- Jaja faszerowane – różne smaki (*vege / kids*)
- Sałatka jarzynowa (*vege*)
- Sałatka z jaj, szczypiorku i szynki
- Sos żurawinowy
- Ćwikła z chrzanem
- Masło i pieczywo

DANIA NA CIEPŁO

- Żurek z kiełbasą i chrzanem, jajko gotowane w cebuli
- Biała kiełbasa na młodej kapuście
- Zapiekane pomidory z pieczarkami i serem (*vege*)
- Parówki / frankfurterki (*kids*)

DESERY

- Mazurki wielkanocne – różne smaki
- Makowiec tradycyjny
- Sernik wielkanocny
- Mini babka cytrynowa