



CATERING

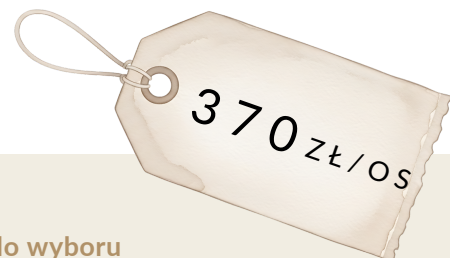
WIELKANOCNY





CATERING

WIELKANOCNY



PRZYSTAWKI Pięć do wyboru

- Śledź w dwóch odstonach: w śmietanie z cebulką oraz w oliwie ze świeżym koperkiem
- Rolada szpinakowa z szynką i sosem chrzanowym
- Mini rogaliki z ciasta francuskiego z serkiem śmietanowym, rukolą i łososiem wędzonym 2szt/os
- Jajka faszerowane pieczarkami 3szt/os
- Pieczona karkówka, sos chrzanowy
- Pasztet mięsny, sos żurawinowy
- Pieczona roladka z kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami, salsa pomidorowa
- Sous-vide z piersi kaczki w sosie malinowo-rozmarynowym

SALATKI Dwie do wyboru

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Carpaccio z pieczonego buraka z serem feta, rukola, orzechy włoskie, dressing malinowy
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka z gruszką, pomarańczą, serem pleśniowym i orzechami włoskimi
- Sałatka grecka z pomidorkami cherry, oliwkami i chrupiącym grissini

DESERY Trzy do wyboru

- Sernik wielkanocny z wanilią i skórką pomarańczową
- Ciasto marchewkowe z kremem mascarpone i orzechami pekan
- Babka cytrynowa z lukrem i skórką z cytryny
- Ciasto karmelowe
- Szarlotka na kruchym cieście

ZUPY Jedna do wyboru

- Żurek na zakwasie, gotowany na wędzonce, z białą kiełbasą i jajkiem
- Krem z marchewki z nutą imbiru i prażonymi migdałami
- Krem z białych warzyw, oliwa pietruszkowa, prażone ziarna słonecznika

DANIA GŁÓWNE Trzy do wyboru

- Pieczona polędwiczka wieprzowa w mchu z pietruszki na sosie morelowym z zielonym pieprzem
- Kaczka pieczona z jabłkiem i majerankiem w sosie malinowym
- Rolada z kurczaka faszerowana musem brokułowo – serowym w sosie cebulowym
- Pieczona karkówka wieprzowa marynowana w cydrze z rozmarynem i sosem grzybowym
- Tradycyjne zrazy z boczkiem, cebulą, ogórkiem kiszonym i musztardą
- Kartacze z mięsem okraszone boczkiem z cebulą
- Biała kiełbasa pieczona w piwie z majerankiem i cebulką

Dodatki - dwa do wyboru

- Kluski śląskie i buraki zasmażane
- Ziemniaki opiekane z rozmarynem i czosnkiem
- Kopytka buraczane i pieczona cukinia
- Puree ziemniaczane, marchew w emulsji maślanej z tymiankiem

PRZYJMujemy ZAMÓWIENIA DLA MIN. 4 OSÓB
ZŁÓŻ ZAMÓWIENIE DO 02.04.2026
ODBIÓR OSOBISTY 05.04.2026 GODZ. 7:30-9:00



WIARTEL 2



RECEPCJA@ZLOTALANIA.PL



698652246