



Catering wielkanocny

ZUPY (cena za liter)

- czernina z szarymi kluskami – 30 zł
- żurek z jakiem i kiełbasą -25 zł
- barszcz biały – 20zł

MIEŚA - cena za szt

- pieczeń z karkówki 16.00 zł
- grillowana pierś z kurczaka 14.00 zł
- de volaille 14.00 zł
- rolada wołowa 18.00 zł
- rolada wieprzowa 15.00 zł
- kotlet schabowy 14.00 zł
- kotlet drobiowy 14.00 zł
- rolada drob. fasz. szpinakiem imozzarellą 14.00 zł
- sakiewka ze schabu nadziew. warzywami 17.00zł
- pierś z kurczaka faszerowana kapustą i grzybami w cieście francuskim (cukierek) 16,00zł
- pieczone udko z kurczaka fasz.pieczarkami 16.00 zł
- udko kacze w sosie własnym 19.00 zł
- bitki z karkówki w panierce 16.00 zł
- filet z dorsza w sosie koperk 18.00 zł
- łosoś 19.00 zł
- szaszłyki drobiowe lub wieprzowe 16.00 zł
- boeuf strogonow 16.00 zł
- bigos staropolski 12.00 zł
- żeberka pieczone w miodzie i winie 16.00zł
- skrzydełka z kurczaka w miodzie 14.00 zł
- leczo 14.00 zł

PIECZEŃ RZYMSKA 59 zł/kg

ZIMNY BUFET

- galantyny 9 zł/100g; drobiowe, lub wieprz, rolada szpinakowa z łososiem, rola drob-serowa z pieczark, schab pieczony,
- galarty drobiowe 5 zł szt
- deska wędlin 60.00 zł
- deski serów 60.00 zł
- tatar wołowy (100g) 15.00 zł
- roladki z tortilli z szynką i warzywami 3 zł szt
- roladki z tortilli z łososiem i warzywami 4 zł szt.

SALATKI 14,00 zł porcja 200g

- sałatka gyros,
- sałatka grecka,
- sałatka z kurczakiem,
- sałatka jarzynowa,
- sałatka makaronowa

CIASTA 45zł/kg

- sernik domowy
- jabłecnik ze śmietaną
- wz – tka
- ciasto z galaretką i malinami