

Catering wigilijny

Barszcz czerwony -300ml, 900 ml

Grzybowa na koniaku-300, 900 ml

Sandacz w śmietanie-100 g

Łosoś z grilla-100 g

Karp smażony tradycyjnie-100 g

Kotlet de-volaille-120g

Eskalopek królewski-120 g

Roladka wieprzowa nadziewana grzybami-120g

Roladka wołowa-150g

Polędwiczki w kurkach-120 g

Karkówka pieczona w całości -1kg

Schab pieczony w całości ze śliwką-1 kg

Kaczka po staropolsku z jabłkami-1 szt

Gicz cielęca-1 kg/cena wg wagi

Gicz wołowa-1 kg/cena wg wagi



Galart wieprzowy w foremce-1 szt/600 g
Galart drobiowy w foremce-1 szt/600 g
Połędwiczka z suszonymi pomidorami-80g
Schab ze śliwką i morelą-80g
Rolada z łososia i sandacza-80g
Galantyna z kurczaka-80g
Bigos po staropolsku-900g
Sałatka jarzynowa-100g/1 kg
Paszтет domowy w otoczce z boczku-1 kg
Kapusta z fasolą i grzybami-900 ml
Krokiet z kapustą i pieczarkami-1 szt
Karp w zalewie octowej-1 słoik 900 ml
Śledzie po japońsku-1 słoik 900 ml
Karaś w zalewie octowej-1 słoik 900 ml
Szcupak w zalewie pomidorowej-1 słoik 900 ml
Pierogi z kapustą i grzybami-8 szt

