

TRZY PO TRZY

od 1996 roku



KISZUKÓWKA

Oferta cateringu weselnego
Kiszukówka 2023

Przystawka – do wyboru

Roladka z cukinii z serkiem cytrynowym

Pasztet drobiowy z żurawiną

Placuszek ziemniaczany z pastą jajeczną i łososiem

Ruloniki z ciasta francuskiego z warzywami

Zupa – do wyboru

Krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią

Zupa kurkowa z pęczakiem i świeżym koprem

Krem z białych warzyw z grzankami

Zupa serowo – szpinakowa z chipsem bekonowym

Danie główne

Udziec z indyka po myśliwsku / pęczotto grzybowe / zielone warzywa na maśle

Policzki wieprzowe w sosie własnym / puree ziemniaczane / sałata lodowa ze śmietaną

Pieczona karkówka w sosie podgrzybkowym / ziemniaki w mundurkach / sałatka z ogórka kiszzonego

Pierś kurczaka zapiekana w porach / risotto z zielonym groszkiem / marchewka glazurowana ze szpinakiem

Udo kacze w oliwkach i pomarańczach / domowe kopytka / fasolka szparagowa z bułeczką

II Danie gorące – do wyboru

Węgierska zupa gulaszowa

Flaczki staropolskie

Strogonow

III Danie gorące podane w podgrzewaczach – do wyboru

Pieczeń z szynki, kartacze, kiszka ziemniaczana, mix pierogowy, ogórek małosolny, sos grzybowy i musztardowy

Makaron z łososiem i warzywami, żeberka na młodej kapuście, skrzydełka w sosie BBQ ziemniaki z czosnkiem i rozmarynem,

Golonka w piwie, śliwki z boczkiem, kofty wieprzowo – wołowe z sałatką miętową, babka ziemniaczana

II Danie gorące – do wyboru

Rosół z drobiowymi gałeczkami mięsnymi

Rosół z makaronem

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Przekąski podane do stołu

Tatar wołowy – podany po daniu głównym

Schab po warszawsku

Deska pasztetów

Półmisek mięs regionalnych

Indyk w sezamie

Śledzik po myśliwsku

Ryba faszzerowana lub ryba po grecku

Przekąska z jajek i pieczarek panierowanych

Sałatka z kurczakiem i granatem

Ogórek małosolny

Sałatka grecka

...a do tego

Napoje zimne i gorące
(kawa, herbata, woda, soki)

Stół słodki + 20 zł/os.

Tarta owocowa, szarlotka z bezą, sernik tradycyjny, królewicz, blok czekoladowy, deserki owocowe, rogaliki z marmoladą, babeczki z kremem, rurki z bitą śmietaną, beziki, rolady biszkoptowe, owoce sezonowe itp.

Przekąski podane do stołu szwedzkiego + 30 zł/os.

Deska mięs wiejskich

Boczek pieczony z prażoną cebulką

Szynka parmeńska z melonem, podana na paluszkach grissini

Carpaccio z kaczki podane na prażonych jabłkach

Półmisek łososiowy

Krewetki + sushi

Szparagi w cieście francuskim z dipem

Świeży ogórek wypełniony sałatką i kabanosem

Sałatki letnie „na jeden kęs” (podane w mini pucharkach)

Papryczki nadziewane fetą

Tarta serowa ze szpinakiem

Carpaccio z pieczonego buraka i sera korycińskiego

Sałatka z kurczakiem podana na ananasie

Sałatka krabowa

Avocado z sałatką krewetkową i truskawkami



Serdecznie
Zapraszamy

TRZY PO TRZY

od 1996 roku

+48 604 512 039
info@trzypotrzy.com

ul. Mickiewicza 47
15-213 Białystok

@restauracjatrzypotrzy



www.trzypotrzy.com