

TRZY PO TRZY

od 1996 roku

Menu catering wiosna 2024

Zupa – do wyboru

13 zł/porcja

- Kurkowa z kaszą i świeżym koprem
- Krem z białych warzyw z grzankami
- Serowo – porowa z bekonem
- Bulion z domowym makaronem
- Krem dyniowy z pestkami – wegański

Dania gorące – do wyboru

- Polędwiczka wieprzowa z lazurem i orzechami / sos kurkowy / wiejska tołkanica z młodych ziemniaków i kefiru (puree z ziemniaków w mundurkach) / młoda marchewka glazurowana **48 zł/porcja**
- Udziec z indyka pieczony w cydrze / ziemniaki gratin / pieczona gruszka z lazurem, orzechami i żurawiną / roszponka **48 zł/porcja**
- Policzki wieprzowe / sos własny / puree ziemniaczane / sałatka z marynowanego świeżego ogórka z dodatkiem chilli **48 zł/porcja**
- Sandacz pieczony z masłem czosnkowym / pieczone ziemniaki w mundurkach / mix sałat w sosie vinaigrette **62 zł/porcja**
- Danie wegetariańskie: Brokułowe kotbularki / sos jogurtowy / chipsy ziemniaczane / mix sałat **42 zł/porcja**
- Dla dzieci: Nuggetsy / ziemniaki pieczone / surówka **22 zł/porcja**

Dania gorące podane na paterach - patera na 10 osób

- Mix pierogowy / golonka pieczona na kapuście zasmażanej /
podlaskie „zaguby” (ciasto parzone z farszem ziemniaczanym) /
okrasa na wędzonce

390 zł

Przekąski podane do stołu

Zestaw na 10 osób: **850 zł**

- Tatar wołowy z dodatkami
 - Półmisek mięs + sos tatarski
 - Deska pasztetów + ogórek
 - Polędwiczka wieprzowa faszerowana pomidorami suszonymi i szpinakiem
+ Polędwiczka suszona
 - Jajka w sosie wiosennym + kindziuk z remuladą
 - Śledź w kurkach
 - Półmisek różności: ryba faszerowana / pieczone krewetki na pumperniku
/ rolada szpinakowa z łososiem
 - Tortilla z kurczakiem
 - Pieczone pierożki z ciasta francuskiego z pieczarkami i serem mozzarella
 - Sałatka grecka z serem feta
-

Na słodko

- Patera ciast: 3 rodzaje (na 10 os.)
- Tort Pavlova

250 zł

180 zł / szt.