

# TRZY PO TRZY

od 1996 roku

## Menu catering lato 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 / roszonek **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

**460 zł**

---

## Przekąski podane do stołu

Zestaw na 10 osób: **850 zł**

- Tatar wołowy z dodatkami
  - Półmisek mięs + sos tatarski
  - Deska pasztetów + ogórek
  - Schab po warszawsku
  - Talerz jajeczny + chorizo z serkiem śmietankowym
  - Śledź a'la ziółko ze świeżym ogórkiem
  - Półmisek różnorodności: mini croissanty z łososiem / koreczki z pomidorków cherry z mozzarellą i oliwką / roladki z chlebka tramezzino
  - Szaszłyki z kurczaka w sosie sojowym
  - Carpaccio z arbuza z serem kozim, rukolą i pistacjami
  - Sałatka selerowa z żurawiną, serem feta i migdałami
- 

## Na słodko

- Patera ciast: 3 rodzaje Na 10 osób
- Tort Pavlova

**250 zł**

**180 zł / szt.**