

TRZY PO TRZY

od 1996 roku

Menu catering Jesień 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**
- Pierś z indyka pieczona w konfiturze cebulowej / puree dyniowe /
talarki ziemniaczane z warzywami grillowanymi **48 zł/porcja**
- Policzki wieprzowe / sos własny / puree ziemniaczane /
sałatka z ogórka kiszzonego **48 zł/porcja**
- Sandacz pieczony z masłem czosnkowym / pieczone ziemniaki
w mundurkach / mix sałat w sosie vinaigrette **62 zł/porcja**
- **Danie wegetariańskie:** Pierogi dyniowe z halloumi i twarogiem /
zielone pesto / prażone pestki dyni **42 zł/porcja**
- **Dla dzieci:** Nuggetsy / ziemniaki pieczone / surówka **26 zł/porcja**

Dania gorące podane na paterach patera na 10 osób

- Mix pierogowy / pieczona karkówka w sosie podgrzybkowym / babka ziemniaczana 460 zł
-

Przekąski podane do stołu

Zestaw na 10 osób: **850 zł**

- Tatar wołowy z dodatkami
 - Deska wiejska: polędwica łososiowa, polędwiczka wędzona, słonina solona, smalczyk, kiełbaska + ogórek kiszony
 - Deska pasztetów
 - Rolada drobiowa + brzoskwinia faszerowana
 - Jajka w sosie szczypiorkowym + chorizo z serkiem śmietankowym
 - Śledź w kurkach
 - Półmisek rybny: ryba faszerowana + sakiewki z ciasta francuskiego z łososiem
 - Pieczone bataty z serem kozim, żurawiną i orzechami
 - Pomidory z mozzarellą z pesto bazyliowym
-

Na słodko

- Patera ciast: 3 rodzaje Na 10 osób 250 zł
- Tort Pavlova 180 zł / szt.