

TRZY PO TRZY

od 1996 roku

Menu catering wiosna 2021

Zupa - do wyboru

10 zł/porcja

- Zupa kurkowa z kaszą i świeżym koprem
- Krem z białych warzyw z grzankami
- Bulion z domowym makaronem
- Krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią
– dostępny również w wersji wegańskiej

Dania gorące – do wyboru

- Policzki wieprzowe / sos pieczeniowy / ziemniaki z koprem / surówka **38 zł/porcja**

- Pierś kurczaka marynowana w sosie sojowym /
talarki z warzywami grillowanymi / sos tzatziki **34 zł/porcja**

- Karkówka duszona w pomidorach / sos własny /
ziemniaki pieczone / surówka **36 zł/porcja**

- Udo kacze pieczone w oliwkach i pomarańczach / kopytka domowe /
buraczki na ciepło **42 zł/porcja**

- Sandacz zapiekany z cytryną / ziemniaki w mundurkach / surówka **45 zł/porcja**

- Danie wegańskie: Kotleciki jaglane z dynią i szpinakiem /
mix sałat z sosem vinaigrette **32 zł/porcja**

- Dla dzieci: Nuggetsy / ziemniaki pieczone / surówka **15 zł/porcja**

Dania gorące podane na paterach

- Mix pierogów / śliwki z boczkiem / indyk w żurawinie z camembertem / kopytka domowe **370 zł** / patera na 10 osób
 - Polędwiczka wieprzowa w musztardzie / kotleciki drobiowe z bekonem / ziemniaki z czosnkiem i rozmarynem **350 zł** / patera na 10 osób
 - + Zestaw surówek (3 rodzaje) **50 zł** / 10 osób
-

Przekąski podane do stołu

Zestaw na 10 osób: **500 zł**

- Tatar wołowy z dodatkami
 - Mix pasztetów / tuszonka wieprzowa na pumperniku
 - Talerz mięs
 - Indyk pieczony w bekonie
 - Deska serów / paluszki grissini / szynka parmeńska / winogrona
 - Półmisek jajeczny
 - Spring rolls'y warzywne z kurczakiem
 - Talerz rybny: ryba faszerowana / pasta z ryby morskiej
 - Śledź w śmietanie na pieczonym ziemniaku
 - Ruloniki z ciasta francuskiego z warzywami
 - Sałatka z makaronem ryżowym i paluszkami krabowymi
 - Sałatka z kurczakiem i granatem
-

Na słodko...

- Patera ciast: 3 rodzaje **100 zł**

Proponujemy torty:

- tort śmietanowo owocowy lub tort czekoladowy **85 zł/kg**
- tort Pavlova - na 10-12 osób **85 zł/kg**