



Oferta

CATERING WIELKANOCNY



MENU:

Przekąski:

- ✓ Kompozycja jaj faszerowanych (połówki jajka):
 - w majonezie ze szczypiorkiem
 - z pastą jajeczno-koperkową
 - z pastą pieczarkową
 - z pastą z tuńczyka
 - z pastą łososiową

- ✓ Śledzie na 3 sposoby:
 - z cebulką
 - po kaszubsku
 - po żydowsku

- ✓ Mini tortille z łososiem i serkiem ziołowym
- ✓ Kruche babeczki wypełnione puszystym serkiem
- ✓ Roladki z szynki z pastą chrzanową
- ✓ Półmiski wędlin, mięs i pasztetów
- ✓ Schab po warszawsku
- ✓ Tymbaliki drobiowe
- ✓ Tatar ze śledzia
- ✓ Pasta z wędzonej makreli z cebulką

Tartinki wielkanocne:

- ✓ z pasztetem drobiowym i żurawiną
- ✓ z jajkiem i szczypiorkiem
- ✓ z szynką i pastą chrzanową
- ✓ z łososiem i świeżym koprem



Sałatki:

- ✓ Tradycyjna sałatka jarzynowa
- ✓ Sałatka brokułowa z jajkiem, pomidorem, szczypiorkiem
- ✓ Sałatka z pęczakiem, serem feta i łososiem
- ✓ Śledziowa sałatka z ziemniakami i czerwoną cebulą



Oferta

Zupa:

- ✓ Żurek wielkanocny z białą kielbasą i jajkiem
- ✓ Consome z lanymi kluseczkami
- ✓ Zupa chrzanowa
- ✓ Krem z białych warzyw

Drugie danie:

- ✓ Eskalopki ze schabu w sosie chrzanowym
- ✓ Cordon Bleu (schab zawijany z szynką i serem w złocistej panierce)
- ✓ Dorsz pieczony na maśle w ziołach
- ✓ Schab ze śliwką
- ✓ Grillowana biała kiełbaska z cebulką
- ✓ Polędwiczki wieprzowe zawijane boczkiem w sosie grzybowym

Dodatki: ziemniaki pieczone z rozmarynem, sałata wiosenna z winegretem

Desery:

- ✓ Mazurek kajmakowy
- ✓ Sernik na kruchym cieście
- ✓ Baba wielkanocna
- ✓ Ciasto marchewkowe



Pieczyno:

- ✓ Chleb pszenny
- ✓ Chleb razowy
- ✓ Mini bułeczki (różne rodzaje)

Napoje:

- ✓ Kawa
- ✓ Herbata różne smaki

Dodatki: mleko, cukier, cytryna

- ✓ Woda mineralna z plasterkami cytryny
- ✓ Soki: jabłkowy i pomarańczowy
- ✓ Woda mineralna z plasterkami cytryny
- ✓ Lemoniada bazyliowo-miętowa
- ✓ Kompot wielowocowy

