

CATERING - propozycje zimnych przekąsek (październik 2021)

- 1. Szynka parmeńska na rukoli z jajkiem przepiórczym i sosem balsamicznym – 42 zł**
(porcja dla ok. 5 osób)
- 2. Roladki z łososia wędzonego z kremową pastą z twarożku i koperku – 78 zł, 5 szt.**
- 3. Tiftele (kuleczki drobiowe w migdałach) z dipem czosnkowym 30 szt. – 99 zł**
(porcja dla ok. 10 osób)
- 4. Przekąski francuskie z twarożkiem i łososiem wędzonym 15szt. – 35 zł**
(porcja dla ok. 5 osób)
- 5. Przekąski z roladki z biszkoptu szpinakowego z koperkowym twarożkiem i łososiem 30 szt. – 65 zł** (porcja dla ok. 10 osób)
- 6. Deska serów (pleśniowe, żółte, twarożkowe) – 46 zł** (porcja dla ok. 5 osób)
- 7. Tymbalik- galaretka drobiowa – 93 zł 10 szt.** (porcja dla ok. 10 osób)
- 8. Roladka szynkowa z kremem chrzanowym w galarecie – 93 zł 10 szt.**
(porcja dla ok. 10 osób)
- 9. Sałatka włoska 1kg – 49 zł** (porcja dla ok. 10 osób)
(makaron ryżowy, szynka, ogórek i papryka konserwowa, groszek, majonez)
- 10. Sałatka meksykańska 0,7 kg – 49 zł** (porcja dla ok. 10 osób)
(czerwona fasola, groszek, kukurydza, szynka, ogórek i papryka konserwowa, majonez)
- 11. Sałatka grecka 0,7kg – 46 zł** (porcja dla ok. 10 osób)
(sałata lodowa, ser feta, pomidor, ogórek, papryka, cebula czerwona, sos winegret)
- 12. Sałatka brokułowa 1kg – 49 zł** (porcja dla ok. 10 osób)
(brokuł, jajko gotowane, ogórek, pomidor, sos śmietanowo- czosnkowy)
- 13. Chleb pełnoziarnisty własnego wypieku z pastą z serka topionego i warzyw – 30 zł ok. 20 kromek** (porcja dla ok. 10 osób)
- 14. Śledzie korzenne (8 kawałków) – 34 zł** (porcja dla ok. 5 osób)
- 15. Śledź w śmietanie (8 kawałków) – 39 zł** (porcja dla ok. 5 osób)

CATERING - zestaw zimnych przekąsek (dla 10-12 osób) – 530 zł

- półmisek szynki parmeńskiej na rukoli z jajkiem przepiórczym i sosem balsamicznym – 2 szt.
- tiftele- kulczki drobiowe w migdałach z dipem czosnkowym – 30 szt.
- sałatka brokułowa 0,5 kg – 2 szt.
- przekąski z roladki z biszkoptu szpinakowego z koperkowym twarożkiem i łososiem – 30 szt.
- przekąski francuskie z twarożkiem i łososiem wędzonym – 30 szt.
- deska serów (pleśniowe, żółte, twarożkowe) – 2 szt.
- śledzie korzenne – 10 szt.
- chleb pełnoziarnisty własnego wypieku (ok. 20 kromek) z pastą z serka i warzyw – 1 szt.

CATERING - słodkie propozycje

- **tort advocatowy z gruszkami na orzechowym spodzie 1szt. – 240 zł**
(porcja dla ok. 20-24 osób)
- **tiramisu 1szt. – 130 zł** (porcja dla ok. 10-12 osób)
- **szarlotka 1 szt. – 130 zł** (porcja dla ok. 15-18 osób)