



## CATERING WIGILIJNY



### Na ciepło

1. Zupa grzybowa z łazankami- 15 zł/0,5l
2. Barszcz czerwony z uszkami – 12 zł/0,5l
3. Szynka pieczona ze skórą (3-7kg)- 30 zł/kg
4. Pierogi wigilijne(kapusta,grzyby)-18zł/8szt
5. Kapusta z grzybami- 49 zł/1 kg
6. Szynka pieczona ze skórą (3-7kg)- 30 zł/kg
7. Pierogi wigilijne(kapusta,grzyby)-18zł/8szt
8. Kapusta z grzybami- 18 zł/0,5 kg
9. Rosół z domowym makaronem- 15 zł/0,5 l
10. Kaczka pieczona z jabłkami – 65 zł-1szt
11. Łosoś pieczony w całości ok.4kg-100 zł/kg
12. Karp dzwonka-30 zł/1kg

## Przystawki i ciasta

1. *Ryba po grecku- 10 zł-porcja*
2. *Karp w galarecie – 9 zł/porcja*
3. *Pstrąg w galarecie (cała ryba)-38 zł*
4. *Schab w galarecie – 10 zł/porcja*
5. *Indyk w galarecie – 12 zł/porcja*
6. *Łosoś w galarecie (5 porcji)-55 zł*
7. *Śledź w oleju z cebulką- (5 porcji) -30 zł*
8. *Śledź pod pierzynką ( 5 porcji) – 35 zł*
9. *Śledź po japońsku (5 porcji) – 35 zł*
10. *Śledź po kaszubsku (5porcji)- 35 zł*
11. *Pasztet tradycyjny- 32 zł/kg*
12. *Schab pieczony ze śliwką- 39 zł/kg*
13. *Pasztet domowy z żurawiną- 35 zł/kg*
14. *Karkówką pieczona - 39 zł/kg*
15. *Rolada z pieczonego boczku- 39 zł/kg*
16. *Tatar z tuńczyką z dodatkami-19zł/por*
17. *Tatar z wędzonej makreli -15 zł/porcja*
18. *Salatką z tuńczyk, ananas - 40 zł/kg*
19. *Salatką jarzynowa – 35 zł/kg*
20. *Salatką śledziowa, ziemniak- 40 zł/kg*
21. *Jaja faszerowane -10szt-30 zł*
22. *Łosoś wędzony w tortilli- 45 zł/8 szt*
23. *Sernik domowy z rosą – 80 zł/blacha*
24. *Małowiec -35 zł/szt*
25. *Szarlotka – 75 zł/blacha*
26. *W-zka- 80 zł/blacha*
27. *Rafaello – 80 zł/blacha*
28. *Snickers – 85 zł/blacha*