

CATERING KOMUNIJNY



Zupa (1 do wyboru)

Rosół z makaronem, krem z brokuł z prażonymi migdałami, krem z pomidorów

24,-

DANIE GŁÓWNE: (serwowane na półmiskach)

2 SZTUKI MIĘSA NA OSOBE:

109,-

- ROLADA WOŁOWA,
- SCHAB PIECZONY PODAWANY W PLAISTRACH LUB PANIEROWANY Z SZYNKĄ I SEREM,
- ROLADA Z INDYKA ZE SZPINAKIEM I SUSZONYMI POMIDORAMI
- POLĘDWICZKI PIECZONE Z ZIOŁOWĄ KRUSZONKĄ

DODATKI: KLUSKI ŚLĄSKIE, ZIEMNIAKI GOTOWANE, ZIEMNIAKI PIECZONE, SOS MIĘŚNY, GRZYBOWY, KAPUSTA WŁOSKA Z POMIDORAMI, SURÓWKA Z MARCHWI, SAŁATY Z WINEGRETTE, BURACZKI

1,5 SZTUKI MIĘSA NA OSOBE:

79,-

- ROLADA WOŁOWA,
- SCHAB PIECZONY PODAWANY W PLAISTRACH,
- PANIEROWANY DE VOLAILE

DODATKI: KLUSKI ŚLĄSKIE, ZIEMNIAKI GOTOWANE, SOS MIĘŚNY, KAPUSTA CZERWONA, SURÓWKA Z MARCHWI, BURACZKI

Zimna płyta (300G/OSOBE+ SAŁATKI 150G/OSOBE)

80,-

Mięsa pieczone: schab ze śliwką, morelą, karkówka w gorczycy i miodzie

Pasztet własnego wypieku z grzybami

Półmisek wędlin z marynatami

Talerz serów żółtych i dojrzewających z owocami

Śledź w śmietanie, oleju, korzenny

Tymbaliki drobiowe

Rolada z pikantnym farszem, owocami i galaretką

Salatka z makaronu penne z salami

Tradycyjna jarzynowa

Salatka grecka

Gorąca kolacja

Barszcz czerwony podawany z krokietem

28,-

Ragout z indyka z warzywami

38,-

Bogracz z makaronem grandine

38,-