

	porcja	cena zł	ilość	razem
<b>MIĘSA: do odgrzania, porcje obiadowo-kolacyjne</b>				
Mini gordon bleu wieprzowy z szynką i serem	100 g	13,00		0,00
De Volaille z masłem (z mielonego mięsa)	100 g	13,00		0,00
De Volaille z masłem (klepany)	130 g	25,00		0,00
Zraz wołowo-wieprzowy (z mielonego mięsa) z sosem z duszenia	100 g	13,00		0,00
Zraz wołowy z farszem staropolskim z sosem z duszenia (klepany)	120 g	29,00		0,00
Gołąbki po polsku z sosem pomidorowo-koperkowym	70 g	12,00		0,00
Udziec z kurczaka w sosie paprykowym	150 g	18,00		0,00
Żeberka zapiekane z bejcą i tymiankiem	180 g	29,00		0,00
Połędwiczka duszona w sosie kurkowym	180 g	37,00		0,00
Kotlet schabowy po polsku	120 g	16,00		0,00
Karczek pieczony z sosem pieczeniowym	100 g	16,00		0,00
Goloneczka z kością złocista, z bejcą pieczona	630 g	41,00		0,00
Kaczka pieczona z sosem własnym	350 g	49,00		0,00
Pierś z kurczaka z sosem z serów pleśniowych lub miodowym	180 g	24,00		0,00
Strogonoff	300 g	24,00		0,00
Bigos hetmański w mięsivo bogaty	300 g	24,00		0,00
<b>DODATKI:</b>				
Kapusta z grzybami	150 g	14,00		0,00
Czerwona, modra kapusta	150 g	12,00		0,00
Warzywa grillowane (kolorowa papryka, cukinia, bakłażan z ziołami)	150 g	12,00		0,00
Kopytka	150 g	12,00		0,00
<b>PIEROGI:</b>				
Z mięsem	26 szt.	73,00		0,00
Z kapustą i grzybami	26 szt.	73,00		0,00
Ruskie	26 szt.	73,00		0,00
Ze szpinakiem	26 szt.	73,00		0,00
<b>RYBY:</b>				
Halibut z sosem winno-maślanym z pomidorkami koktajlowymi	100 g	25,00		0,00
Dorsz z sosem z limonki	100 g	22,00		0,00
Dorsz w ziołowej tempurze	100 g	21,00		0,00
Łosoś z sosem kaparowym	100 g	22,00		0,00
<b>ZUPY:</b>				
Grzybowa na prawdziwkach	250 ml	17,00		0,00
Rosół z makaronem	250 ml	15,00		0,00
Barszcz czerwony z kołdunami	250 ml	17,00		0,00
Krem z pomidorów	250 ml	15,00		0,00
Żur staropolski z jajem i białą kiełbasą	250 ml	18,00		0,00
<b>ZIMNE PRZEKĄSKI:</b>				
Pasztyty z naszego pieca - 1 półmisek	0,5 kg	47,00		0,00
Schabik z musem chrzanowym, świeżym szczypiorkiem i brzoskwiniami - 1 półmisek	0,2 kg	43,00		0,00
Karczek pieczony, rolowany z musem chrzanowym - 1 półmisek	0,2 kg	43,00		0,00
Kurczak z naszej wędzarni z sosem balsamicznym i owocami - 1 półmisek	0,5 kg	45,00		0,00
Mięsa pieczone (karczek, schab, szynka) - 1 półmisek	0,5 kg	47,00		0,00
Śledzik z cebulką i oliwą oraz listkiem laurowym - 1 półmisek	0,3 kg	33,00		0,00
Pstrąg wędzony w naszej wędzarni - 1 półmisek	0,5 kg	63,00		0,00
Ryba po grecku z warzywami i koncentratem pomidorowym - 1 półmisek	0,5 kg	49,00		0,00
Łosoś marynowany w soli morskiej i cukrze trzcinowym - 1 półmisek	200 g	45,00		0,00
Łosoś wędzony w hotelowej wędzarni - 1 półmisek	200 g	56,00		0,00
Carpaccio z polędwicy wołowej z parmezanem i rukolą - 1 półmisek	100 g	39,00		0,00
Tatar z udźca wołowego z dodatkami	2 x 70 g	36,00		0,00
<b>SAŁATKI:</b>				
Salatka grecka z marynowanymi oliwkami i sosem estragonowym	100 g	11,00		0,00
Makaron ryżowy z sosem sweet chilli z warzywami i krewetkami koktajlowymi	100 g	11,00		0,00
Salatka rzymska z kurczakiem, mini crotosami, bekonem, serem corregio oraz sosem pieprzowym	100 g	12,00		0,00
Salatka jarzynowa z winnym jabłkiem i kwaśną śliwką	100 g	10,00		0,00
<b>WYROBY SŁODKIE: ciasta pakowane w całości</b>				
Sernik	1 kg	56,00		0,00
Szarlotka	1 kg	56,00		0,00
Duet serowo-makowy	1 kg	58,00		0,00
Pleśniak	1 kg	54,00		0,00
Torcik pomarańczowy (10 lub 12 porcji)	1 szt.	140,00		0,00
Ptysie z nadzieniem waniliowym - minimalna ilość zamówienia 30 sztuk	1 szt.	5,00		0,00
<b>SUMA</b>				<b>0,00</b>
<b>Dowóz - usługa podlegająca indywidualnej wycenie</b>				
<b>Osoba zamawiająca</b>				
<b>Nr telefonu</b>				
<b>Data i godzina odbioru</b>				
<b>OSOBA PRZYJMUJĄCA</b>				
<b>ZADATEK 100%</b>				

**Zlecenia przyjmujemy do dnia 17.12.24 (najpóźniej na 3 dni przed ich realizacją). Odbiór zamówień do dnia 20.12.24**