



MENU DLA DZIECI

- Zupa pomidorowa z makaronem – 10zł/porcja
Rosół z domowym makaronem i kurczakiem – 9zł/porcja
Filet z indyką panierowany, zapiekany z serem i ananasem – 14zł/porcja
Kurczak na chrupko – 13zł/porcja
De volaille – 14zł/porcja

MENU DLA DOROSŁYCH

- Rosół z gęsi z pierożkami cielęcymi – 10zł/porcja
Zupa gulaszowa po zbójnicku- 12zł/porcja
Zupa gulaszowa z sarny aromatyzowana jałowcem – 18zł/porcja
Krem z prawdziwków z polędwiczką wieprzową i kłuseczkami – 12zł/porcja
Flaki tradycyjne – 11zł/porcja
Zupa kurkowa ze świeżo siekanym koperem i wiejską śmietaną – 11zł/porcja
Schab grillowany faszerowany grzybami z sosem winno-pieczeniowym- 15zł/porcja
Grillowane fileciki z polędwiczki przekładane cukinią z kurkami w śmietanie – 16zł/porcja
Roladki drobiowe z farszem szpinakowo-serowym panierowane w sezamie – 14zł/porcja
Złocisty filet z kurczaka przekładany mozzarellą i suszonymi pomidorami podany z sosem winno-śmietanowym i polskimi ziołami - 14zł/porcja
Łosoś z salsą pomidorową na sałatce z rukoli z odrobiną kolędry – 18zł/porcja
Udziec pieczony w całości z sosem kurkowym, ziemniakami pieczonymi i surówką wiejską – 500zł/40osób

DODATKI

- Młode ziemniaki z koperkiem – 4zł/porcja
Kopytka – 4zł/porcja
Kluski śląskie – 4zł/porcja
Frytki – 4zł/porcja
Młoda kapusta z koperkiem – 4zł/porcja
Mizeria – 4zł/porcja
Bukiet jarzyn(kalafior, brokuł, mini marchewką) z masłem czosnkowym – 4zł/porcja
Sałata ze szczypiorkiem i ze śmietaną – 4zł/porcja
Fasolka szparagowa z bułką i masłem – 4zł/porcja



DESERY

- Tort księga, smaki: żubrówkowo-wiśniowy 85zł/kg, śmietanowo – owocowy 80zł/kg
Tort bezowy z marakują – 45 zł/sztuka
Zestaw ciast (szarlotka, sernik z brzoskwinia, toffi, kiwi) – 25zł/kg
Owoce filetowane (ananas, pomarańcza, kiwi, melon, winogrono, truskawki) – 30 zł/kg

PRZEKĄSKI ZIMNE

- Półmisek wędlin tradycyjnych (szynka wędzona parzona, szynka wędzona obsuszana, schab wędzony obsuszany, boczek wędzony parzony, karkówka pieczona, schab pieczony ze śliwką, schab pieczony z morelą, salami, kabanos, kielbasa domowa) – 60zł/ półmisek na 10 osób
Galantyna z kurczaka z pieczoną gęsią i pistacjami – 8zł/porcja
Roladki drobiowe z pikantnymi warzywami w galarecie – 8zł/porcja
Rozetki schabowe z farszem jajeczno-pietruszkowym – 9zł/porcja
Roladka z jelenia z kiszonym czosnkiem i wędzoną słoniną – 10zł/porcja
Łosoś w galarecie – 10zł/porcja
Sandacz z sosem tatarskim w galarecie – 11zł/porcja
Sałatka ze świeżych owoców z malinowym dresingiem – 40zł/półmisek na 10 osób
Sałatka cesarska (grillowany kurczak, sos czosnkowy, bukiet warzyw, sałata lodowa) – 40zł/ półmisek na 10 osób
Sałatka szopska (bukiet warzyw, oliwka czarna, ser feta, cebula czerwona, sos winegret) – 40zł/półmisek na 10 osób
Sałatka arabska z makaronu arabskiego, kurczaka i pieczarek – 40zł/półmisek na 10 osób
Sałatka węgierska z gotowaną wołowiną i warzywami konserwowymi w sosie pomidorowym – 40zł/półmisek na 10 osób
Rolada cielęca w sosie rozmarynowym – 50zł/półmisek na 10 osób
Rurki z łososia z twarożkiem cytrynowym - 50zł/półmisek na 10 osób
Roladki z cukinii z serem i marynowanymi pomidorami - 40zł/półmisek na 10 osób
Filet z kaczki podawany na owocach z galaretką porzeczkową i sosem balsamiczno pomarańczowym – 50zł/półmisek na 10 osób
Półmisek dzikich specjalów (pasztet z dzika, szynka z jelenia, kielbasa z samy, kabanosy z dzika) – 70 zł/półmisek na 10 osób

Należy zamówić minimum 5 porcji jednego asortymentu.
Należy wpłacić 40% wartości zamówienia 14 dni przed datą przyjęcia.
Za półmiski i naczynia pobierana jest kaucja zwrotna.

Zakaz kopiowania i powielania w części lub w całości bez zgody firmy Artur Świerzewski Galop Catering.