

CATERING min 10 sztuk lub 1kg**Przystawki zimne:**

- jajko w majonezie	25,00 / 10 połówek
- jajko w sosie tatarskim	30,00
- jajko nadziewane w galarecie	30,00
- jajko faszerowane tuńczykiem	30,00
- jajko faszerowane pieczarkami	35,00
- Śledź w śmietanie	60,00/ kg
- Śledź w oleju	55,00/ kg
- Galaretka z drobiu	60,00/ 10szt
- Ryba po grecku (półmisek 10 os. ok.1,2kg)	85,00/ kg
- karp w galarecie	90,00/ kg
- półmisek wędlin (półmisek 12 os. ok.1,5kg)	80,00/ kg
- półmisek serów (półmisek 12 os. ok.1,5kg)	80,00/ kg
- roladki z szynki	40,00/ 10szt
-szynka zawijana z prażonym słonecznikiem	40,00/ 10 szt
- surówki ze świeżych warzyw	35,00-40,00/ kg
(z marchewki, z rzepy, z białej kapusty, z buraków, z ogórków kiszonych, z lodowej sałaty, z selera)	

SALATKI cena 60,00 / kg

- tradycyjna jarzynowa
- grecka -lodowa, pomidor, ogórek, papryka, cebula, oliwki, feta
- z tuńczykiem- lodowa, jajko, cebula czerwona, s. musztardowy
- z tuńczykiem-ryż, jajko, kukurydza, majonez
- z brokułami – feta, migdały prażone, s. czosnkowy
- caprese- mozzarella, bazylia, pomidor koktajlowy
- z pieczarkami -ryż, kukurydza, czosnek, majonez
- szefa kuchni- pekińska, drób saute, szynka, jajko, ser żółty, s. czosnkowy
-z wędzonym kurczakiem- ryż, kukurydza, papryka,jajko, majonez
-z kurczakiem gyros- pekińska, papryka, jajko, kukurydza, majonez, ketchup
- brokułowa z pieczarkami- kukurydza, groszek, jajko, majonez
- z buraka z fetą- rukola, pestki dyni

Przystawki gorące:

- Pieczarka faszerowana	60,00/ kg
- Podudzie pieczone	50,00/ kg
- Udko pieczone	65,00/ kg
- ser camembert 120g/szt	10,00/ szt
- Bigos staropolski	35,00 / kg
- krolek z kapustą ~150g/szt	4,00/ szt
- naleśnik	1,50/ szt
- naleśnik z twarogiem i b. śmiet.	5,00/ szt
- placek ziemniaczany	3,00 / szt
-pasztet z cukinii	30,00/kg

ZUPY:

200-250 ml	
- Flaczki	8,00
- Barszcz czerwony	4,00
- Rosół z makaronem	7,00
- Zupa gulaszowa	8,00
- żurek z jajkiem i kielbasą	7,00
- krem z pieczarek	7,00
- krem z brokuł	7,00
- krem z dyni	7,00
- z cukinii	7,00

DANIA GORĄCE

Filet z kurczaka ~140g	11,00/ szt
Kotlet de volaille ~150g	13,50
Wątróbka drobiowa z cebulką-200g	10,00
Tradycyjny schabowy ~140g	12,00
Roladka z drobiu z serkiem topiony ~160g	13,00
Filet z kurczaka z pieczarkami ~160g	13,00
Schabowy „szwajcar” ~160g	14,00
Karczek pieczony w sosie własnym ~150g	12,00
Karczek pieczony w sosie borowikowym ~180g	15,00
Mielony z cebulką ~120g	10,00
Uszka z kapustą i grzybami	40,00/kg
Uszka z kapustą i pieczarkami	35,00/kg
Uszka z grzybami	60,00/kg
Pierogi z mięsem zapiekane z s. czosnkowym ok 18	35,00/kg
Pierogi ruskie ok22 szt	30,00/ kg
Pierogi z kapustą i pieczarkami	30,00/ kg
Schab pieczony ze śliwką	90,00/ kg
Dorsz smażyony lub gotowany	80,00/ kg
Pstrąg tusza, smażyony	80,00/ kg

DODATKI

Ziemniaki gotowane z koperkiem	3,00/ 100g
Kluski śląskie	3,00/
Kopytka	3,00/
Frytki	4,00/
Ryż	3,00/
Kasza gryczana	3,00/
Kapusta zasmażana	5,00/
Sos gulaszowy z drobiu	7,00/
Sos borowikowy	8,00/

Sos czosnkowy 5,00/ 100g
Chlebek do żurku 4,00/szt

CIASTA:

od 30-55zł za kg

Półmisek dla 10 osób 120zł-3 rodzaje ciast

W razie pytań zapraszam do kontaktu
Kasia Ciepela tel.508 223 940

Zestaw przykładowy ok 10 osób–30 zł./os.:

1. Rosół z makaronem

- .Filet z kurczaka z pieczarkami
- .Ziemniaki 1,5 kg
- .Zestaw surówek 1,5kg

Zestaw przykładowy ok 10 osób–40 zł./os.:

1. Rosół z makaronem

PÓLMISKI:

- .Karczek pieczony w sosie własnym 8szt
- .Filet z kurczaka z pieczarkami 8szt
- .Ziemniaki, kluski śląskie po 1 kg
- .Zestaw surówek 2kg

Zestaw przykładowy ok 12-15 osób – 500zł.

1. Śledzik w oleju
2. Jajo faszerowane
3. Półmisek wędlin
4. Sałatka z kurczakiem
5. Sałatka jarzynowa
6. Ryba po grecku
7. Pieczywo jasne i ciemne

POLECAMY TORTY OKOLICZNOŚCIOWE Z NASZEJ cukierni HALUTEK w
Piechowicach