

---

*Catering ze smakiem*

---

**Zestaw I**

**Taca jaj faszerowanych 2szt/osobę:**

- jaja faszerowane serem feta z suszonymi pomidorami
- jaja faszerowane pieczarkami smażonymi na klarowanym maśle
- jaja z musem chrzanowym i szynką ze szczypiorkiem
- jaja z majonezem, świeżą dymką i czarnuszką

**Kanapki wielkanocne 2szt/osobę:**

- z pastą jajeczno-szczypiorkową i kielkami rzodkiewki
- z pasztetem z gęsi i galaretką z żurawiny
- z wiejską szynką pieczoną i marynatami
- z kremem jajecznym i wędzonym pstrągiem

**Salaty 100g/osobę:**

- tradycyjna jarzynowa z sosem majonezowym
- z grillowanym kurczakiem, jajkiem, pomidorami i rukolą

**Ciasta wielkanocne 120g/osobę:**

- kompozycja mazurków
- wielkanocna baba drożdżowa z rodzynkami dekorowana lukrem
- sernik
- makowiec

Oferta skalkulowana dla minimum 10 osób na zastawie jednorazowej

Koszt menu za osobę wynosi **68 PLN netto**

Transport zamówienia powyżej 1000 PLN - wliczony w cenę.

Zastawa ceramiczna 4 PLN/netto/osobę

Rozstawianie i zbieranie cateringu 100 PLN/netto

---

*Catering ze Smakiem*

**Zestaw II**

**Taca jaj faszerowanych 2szt/osobę:**

- jaja faszerowane serem feta z suszonymi pomidorami
- jaja faszerowane pieczarkami smażonymi na klarowanym maśle
- jaja z musem chrzanowym i szynką ze szczypiorkiem
- jaja z majonezem, świeżą dymką i czarnuszką

**Kanapki wielkanocne 2szt/osobę:**

- z pastą jajeczno-szczypiorkową i kiełkami rzodkiewki
- z pasztetem z gęsi i galaretką z żurawiny
- z wiejską szynką pieczoną i marynatami
- z kremem jajecznym i wędzonym pstrągiem

**Przekąski zimne 100g/osobę:**

- śledzie w oleju z cebulką - 0,5kg
- śledzie pod pierzynką z cebuli, jabłek i śmietany - 0,5kg

**Półmisek świątecznych mięs pieczonych i wędlin 150g/osobę:**

- pieczona biała kiełbasa
- schab pieczony w majeranku
- szynka wędzona
- karkówka pieczona szpikowana czosnkiem
- pasztet z dziczyzny ze świeżo tartym chrzanem

**Dodatki 70g/osobę:**

- ćwikła, sos tatarski i żurawina -20g/osobę
- pieczywo -50g/osobę

**Salaty 100g/osobę:**

- z marchwi z dresingiem malinowym i różowym pieprzem
- z grillowanym kurczakiem, jajkiem, pomidorami i rukolą

**Ciasta wielkanocne 120g/osobę**

- Mazurek
- wielkanocna baba drożdżowa z rodzynkami dekorowana lukrem
- sernik
- Rolada makowa

Oferta skalkulowana dla minimum 10 osób na zastawie jednorazowej

Koszt menu za osobę wynosi **118 PLN netto**

Transport zamówienia powyżej 1000 PLN - wliczony w cenę.

Zastawa ceramiczna 6 PLN/netto/osobę

Rozstawianie i zbieranie cateringu 150 PLN/netto

---

*Catering ze Smakiem*

---

### **Zestaw III**

#### **Taca jaj faszerowanych 2szt/osobę:**

- jaja faszerowane serem feta z suszonymi pomidorami
- jaja faszerowane pieczarkami smażonymi na klarowanym maśle
- jaja z musem chrzanowym i szynką ze szczypiorkiem
- jaja z majonezem, świeżą dymką i czarnuszką

#### **Półmisek świątecznych mięs pieczonych i wędlin 150g/osobę:**

- pieczona biała kiełbasa
- schab pieczony w majeranku
- szynka wędzona
- karkówka pieczona szpikowana czosnkiem
- pasztet z dziczyzny ze świeżo tartym chrzanem

#### **Dodatki 70g/osobę:**

- ćwikła, sos tatarski i żurawina -20g
- pieczywo -50g

#### **Salaty 150g/osobę:**

- z wędzonym łososiem, grzankami czosnkowymi i sosem winegret
- z marchwi z dresingiem malinowym i różowym pieprzem
- z grillowanym kurczakiem, jajkiem, pomidorami i rukolą

#### **Dania gorące serwowane z podgrzewaczy:**

- Tradycyjny Żur na zakwasie z mąki żytniej z białą kiełbasą i jajem – 250ml/50g/20g/osobę
- Bigos myśliwski z mięsem, grzybami i czerwonym winem – 100g/osobę
- Polędwiczki wieprzowe w sosie estragonowym - 50g/osobę
- Klops z jajkiem w sosie koperkowym - 50g/osobę
- Pieczona biała kiełbasa w sosie chrzanowym - 50g/osobę

#### **Ciasta wielkanocne 120g/osobę:**

- Mazurek
- Wielkanocna baba drożdżowa z rodzynkami dekorowana lukrem
- Sernik
- Rolada makowa

Oferta skalkulowana dla minimum 10 osób na zastawie jednorazowej

Koszt menu za osobę wynosi **158 PLN /netto**

Transport zamówienia powyżej 1000 PLN wliczony w cenę.

Zastawa ceramiczna 12 PLN/netto/osobę

Rozstawianie i zbieranie cateringu 200 PLN/netto