

CATERING

Na zimno:



**Galarekta z kurczaka
z jajkiem przepiórczym**

..... szt/ 9 zł



**Terrina bazyliowa
z kurczaka**

..... 150g/ 13 zł



**Rolada szpinakowa
z wędzonym łososiem**

..... 150g/ 13 zł



**Schab pieczony
z awokado i papryką**

..... 150g/ 14 zł



**Pierś z indyka z serem mascarpone
i pastą szpinakową**

..... 150g/ 15 zł



**Pierś z indyka z pastą peperonata,
szynką dojrzewającą
i szuszonym pomidorem**

..... 150g/ 15 zł



**Polędwiczka wieprzowa
marynowana w jałowcu z konfiturą
z czerwonej cebuli**

..... 150g/ 15 zł



**Łosoś pieczony z kawiozem
pod galaretą z białego wina**

..... 150g/ 15 zł



Na ciepło:

*Kurczak z pieczarkami, imbirem
i białym winem* 250g/ 21 zł

*Roladki wołowe z borowikami
suszoną śliwką i konfiturą z czerwonej cebuli* 250g/ 26 zł

*Potrawka z królika
w cydrze i szatwii* 250g/ 33 zł

*Eskalopki z polędwiczki wieprzowej
z szynką dojrzewającą, rozmarynem
i suszonym pomidorem* 250g/ 35 zł

*Kaczka faszerowana kaszą
i pieczonymi jabłkami* sztuka/ 150 zł

Dodatki:

Kluseczki limonkowe z natką pietruszki 250g/ 12 zł

Kasza jęczmienna z borowikami i pomidorami 250g/ 15 zł

Pasztet pieczony z zielonym pieprzem 500g/ 37 zł

Salatki:

Salatka jarzynowa 500g/ 32 zł

*Salatka z selera z rodzynkami,
orzechami włoskimi i dressingiem majonezowym* 500g/ 32 zł

Ekologiczne jajka faszerowane:

*Jajka faszerowane wędzonym łososiem
i kaparami* 500g/ 32 zł

*Jajka faszerowane serem ricotta
i kawiozem* 500g/ 32 zł

*Jajka faszerowane awokado
z limonką i czarnuszką* 500g/ 32 zł