



## RESTAURACJA

### CATERING – GARMAŻ (v.02.22)

LP	NAZWA	CENA PLN / ILOŚĆ
	<b>Mięsa na ciepło</b>	<b>XXXXXXXXXXXXXX</b>
1	Kaczka po polsku pieczona w jabłkach (ćwiartka filetowana lub z kością)	20,00 / 1 por
2	Udka z kaczki z wiśniami smażonymi w winie	22,00 / 1 por.
3	Filet z piersi gęsi z sosem żurawinowym	20,00 / 100 g
4	De'volaille do wyboru: z masłem / z pieczarkami / z serem (mały 130 g)	11,00 / 1 por.
5	De'volaille: z masłem / z pieczarkami / z serem (duży 180 g)	14,00 / 1 por.
6	Panierowany kotlet drobiowy (130 g)	10,00 / 1 por.
7	Kotlet drobiowy po zbójnicku z warzywami i serem (130 g)	12,00 / 1 por.
8	Filet z kurczaka nadziewany farszem z pora (130 g)	12,00 / 1 por.
9	Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem i serem pleśniowym (130 g)	12,00 / 1 por.
10	Drobiowy cordonbleu nadziewany szynką i serem (130 g)	12,00 / 1 por.
11	Roladki drobiowe nadziewane suszonymi pomidorami otulone boczkiem	9,50 / 100 g
12	Zraziki drobiowe sous vide z pietruszką i rodzynkami [a'la frykasy] (polecamy sos: śmietanowo – cytrynowy)	9,50 / 100 g
13	Uda z kurczaka bez kości nadziewane morelą	9,50 / 100 g
14	Uda z kurczaka bez kości nadziewane pieczarkami	9,50 / 100 g
15	Zrazy wołowe po staropolsku	15,00 / 100 g
16	Pieczone polędwiczki wieprzowe (polecamy sosy: borowikowy / kurkowy / pietruszkowy)	12,00 / 100 g
17	Zrazy wieprzowe po nadziewane ogórkiem i boczkiem (polecamy sos: pieczeniowy)	9,50 / 100 g
18	Tradycyjny kotlet schabowy (130 g)	10,00 / 1 por.
19	Kotlet szwajcarski ze schabu nadziewany szynką i serem (130 g)	12,00 / 1 por.
20	Schab po chłopsku nadziewany kapustą z grzybami (130 g)	12,00 / 1 por.
21	Pieczeń ze schabu nadziewana morelą	9,50 / 100 g
22	Schab pieczony w winie z czerwoną cebulą	9,50 / 100 g
23	Pieczeń z karkówki nadziewana śliwką	12,00 / 100 g
24	Karkówka grillowana	12,00 / 100 g
25	Bitki z karkówki zapiekane z serem i cebulką	12,00 / 100 g
26	Pieczona golonka bez kości w sosie musztardowym	10,00 / 100 g
27	Pieczone żeberka wieprzowe w sosie barbeque	12,00 / 100 g
28	Mini gołąbki w kapuście włoskiej	9,50 / 100 g
29	Sosy do mięs: pieczeniowe / śmietanowe	5,00 / 100 g
30	Sosy do mięs: grzybowe / warzywne / owocowe	7,00 / 100 g
	<b>Ryby na ciepło (filety porcjowane)</b>	<b>XXXXXXXXXXXXXX</b>
1	Karp po królewsku (filet) duszony w maśle z grzybami leśnymi	13,00 / 100 g
2	Karp po żydowsku (filet) zapiekany z rodzynkami w piwie	13,00 / 100 g
3	Filet z łososia pieczony w maśle cytrynowym	19,00 / 100 g
4	Filet z pstrąga pieczony pod panierką panko	13,00 / 100 g
5	Pstrąg w ziołach pieczony w całości	12,00 / 100 g
6	Smażony filet z dorsza z prażonym sezamem i sosem ostrygowym	17,00 / 100 g
7	Sandacz smażony z sosem borowikowym	16,00 / 100 g
	<b>Przekąski mięsne na zimno w lekkiej glazurze - półmisek 10 porcji (40 g mięsa / 1 por.)</b>	<b>XXXXXXXXXXXXXX</b>
1	Kaczka faszerowana wątróbką i żurawiną	66,00 zł
2	Rolada z kurczaka nadziewana oliwką	55,00 zł
3	Rolada z kurczaka nadziewana brokułami	55,00 zł
4	Ozorki cielęce w sosie chrzanowym	77,00 zł
5	Polędwiczki wieprzowe z kurkami	66,00 zł
6	Schab z morelą	55,00 zł
7	Schab ze śliwką	55,00 zł
8	Schab z orzechami włoskimi	66,00 zł
9	Karkówka ze śliwką	66,00 zł
10	Karkówka marynowana w ziołach w sosie chrzanowym	66,00 zł

	<b>Galaretki mięsne i rybne – półmisek 10 porcji (70 g / 1 por.)</b>	<b>XXXXXXXXXXXXXX</b>
1	Tymbaliki z drobiu	50,00 zł
2	Tymbaliki z żołądków drobiowych	66,00 zł
3	Tymbaliki wieprzowe	50,00 zł
4	Zylc kaszubski z golonki wieprzowej	55,00 zł
5	Rolada z łososia	110,00 zł
6	Rolada z pstrąga	70,00 zł
7	Tymbaliki z karpem	66,00 zł
8	Tymbaliki z dorszem	66,00 zł
9	Tymbaliki z łososiem	80,00 zł
	<b>Przekąski rybne porcjowane – półmisek 20 porcji (40 g / 1 por.)</b>	<b>XXXXXXXXXXXXXX</b>
1	Tatar z łososia na grzance ziołowej	155,00 zł
2	Tatar z wędzonego łososia z sosem kaparowym	210,00zł
3	Rolada ze szpinaku z łososiem wędzonym	135,00 zł
4	Tatar ze śledzia z dodatkami	105,00 zł
	<b>Przekąski rybne na wagę (minimum 1 kg)</b>	<b>XXXXXXXXXXXXXX</b>
1	Śledzik po wiejsku marynowany w oliwie i żurawinie	66,00 / 1 kg
2	Śledzik po kaszubsku w sosie śmietanowym	66,00 / 1 kg
3	Śledzik marynowany w musztardzie francuskiej	66,00 / 1 kg
4	Opiekany śledź w marynacie octowej	75,00 / 1 kg
5	Opiekane klopsiki śledziowe w marynacie octowej	80,00 / 1 kg
6	Łosoś marynowany w limonce i chilli	155,00 / 1 kg
7	Carpacio z łososia marynowanego w soi i imbirze	155,00 / 1 kg
8	Dorsz po grecku	105,00 / 1 kg
9	Dorsz z warzywami po japońsku	105,00 / 1 kg
	<b>Przekąski do ręki „finger food” – półmisek 20 porcji</b>	<b>XXXXXXXXXXXXXX</b>
1	Tatar wołowy na czarnym chlebie (40 g / 1 por.)	120,00 zł
2	Jaja faszerowane do wyboru: łososiem wędzonym / tuńczykiem / pieczarkami	50,00 zł
3	Tartaletki z pastą: łososiowe / pieczarkowe / brokułowe / jajeczne / czosnkowe z krewetkami	120,00 zł
4	Wrapki szwarczwaldzkie z szynką długodojrzewającą i warzywami	130,00 zł
5	Wrapkicaprese z mozzarellą i pomidorkiem	130,00 zł
6	Wrapki meksykańskie z sosem paprykowym i pastrami wołowym	130,00 zł
7	Wrapki klasyczne z szynką i warzywami	130,00 zł
8	„SWOJSKA DESKA” (zestaw wędlin i kielbas naturalnie wędzonych, zylc kaszubski z golonki wieprzowej, pasztet z kaczką, smalec ze skwarkami, ogórki kiszzone, chleb wiejski na ziemniakach) – ok. 3 kg	230,00 zł
	<b>Sałatki na wagę (minimum 1,50 kg)</b>	<b>XXXXXXXXXXXXXX</b>
1	Jarzynowa tradycyjna	49,00 / 1 kg
2	Z kurczakiem, mandarynkami i ryżem	46,00 / 1 kg
3	Gyros z marynowanym kurczakiem	46,00 / 1 kg
4	Z szynką, ogórkiem i makaronem ryżowym	41,00 / 1 kg
5	Przekładana ananasem i szynką	41,00 / 1 kg
6	Brokułowa z wędzonym boczkiem	49,00 / 1 kg
7	Włoska z tortellini ze szpinakiem, pomidorem i mozzarellą w dresingu bazyliowym	49,00 / 1 kg
8	Śródziemnomorska z surimi i brzoskwinia	44,00 / 1 kg
9	Z tuńczykiem, orzechami i ryżem	46,00 / 1 kg
	<b>Sałatki ze świeżych sałat ogrodowych na porcje (minimum 5 porcji)</b>	<b>XXXXXXXXXXXXXX</b>
1	Grecka z serem feta i oliwkami	10,00 / 1 por.
2	Śródziemnomorska z krewetkami	12,00 / 1 por.
3	Z serem regionalnym i dresingiem mango	12,00 / 1 por.
4	Z suszonym pomidorem i serem pleśniowym	11,00 / 1 por.
5	Z pieczoną kaczką i wędzonymi śliwkami w dresingu pomarańczowym	12,00 / 1 por.
6	Z rukoli i komosy ryżowej z pieczonym burakiem i serem feta	11,00 / 1 por.
	<b>Surówki</b>	<b>XXXXXXXXXXXXXX</b>
1	Z kapusty świeżej / z kapusty czerwonej / z kapusty kiszzonej / z marchewki / z buraczków	31,00 / 1 kg
2	Z selera / z ogórków (mizeria)	36,00 / 1 kg
	<b>Pierogi i uszka ręcznie wyrabiane (1 porcja = ok. 300 g po ugotowaniu)</b>	<b>XXXXXXXXXXXXXX</b>
1	Do wyboru: z mięsem / z kapustą i grzybami / ruskie / z owocami	18,00 / 1 por.
2	Z pieczoną gęsiną (polecamy sos: borowikowy)	21,00 / 1 por.
3	Z dorszem (polecamy sos: śmietanowo-koperkowy)	21,00 / 1 por.
4	Świąteczne z makiem i orzechami (polecamy sos: waniliowy)	18,00 / 1 por.
5	Uszka z kapustą i grzybami	8,00 / 100 g
6	Sosy do pierogów: śmietanowe	5,00 / 100 g
7	Sosy do pierogów: grzybowe	7,00 / 100 g

	<b>Paszteciki, krokiety, pasztety</b> (minimum 1 kg)	XXXXXXXXXXXXXX
1	Paszteciki do wyboru: z mięsem / z kapustą i grzybami	55,00 / 1 kg
2	Krokiety mini do wyboru: z mięsem / z kapustą i grzybami	60,00 / 1 kg
3	Pasztet wieprzowo – drobiowy z oliwkami	55,00 / 1 kg
4	Pasztet z kaczki z żurawiną	65,00 / 1 kg
	<b>Przetwory z kapusty na ciepło</b> (minimum 1,50 kg)	XXXXXXXXXXXXXX
1	Bigos na wiejskiej kielbasie i wędzonce	55,00 / 1 kg
2	Łazanki z kapustą i grzybami	50,00 / 1 kg
3	Kapusta zasmażana w maśle z grzybami	55,00 / 1 kg
4	Kapusta czerwona duszona ze śliwkami	55,00 / 1 kg
	<b>Dodatki skrobiowe</b>	XXXXXXXXXXXXXX
1	Kopytka podsmażane na maśle tymiarkowym	55,00 / 1 kg
2	Ziemniaki gotowane	28,00 / 1 kg
3	Ziemniaki pieczone w ziołach	39,00 / 1 kg
	<b>Zupy i kremy</b> (minimum 1,50 litra)	XXXXXXXXXXXXXX
1	Krem serowo – porowy z klopsikami drobiowymi	50,00 / 1 l
2	Krem z brokułów	45,00 / 1 l
3	Krem z białych warzyw	45,00 / 1 l
4	Chrzanowa z ozorkami cielęcymi	61,00 / 1 l
5	Borowikowa z kluseczkami	55,00 / 1 l
6	Barszcz czysty	33,00 / 1 l
7	Rosół z kury	31,00 / 1 l
8	Rybna z kawałkami łososia	65,00 / 1 l
9	Żurek na białej kielbasie	55,00 / 1 l
10	Flaczki wołowe po kaszubsku	58,00 / 1 l
11	Strogonoff wołowy	65,00 / 1 l

**W cenie przekąsek zimnych zawarte jest garniowanie półmisek warzywami i owocami.**

**Do ceny doliczamy koszt opakowań jednorazowych.**

**W przypadku wydania potraw w naczyniach szklanych i porcelanowych pobieramy kaucję zwrotną.**

**Realizacja zleceń - minimum 3 dni od złożenia zamówienia**

**e-mail : [avena.zajazd@wp.pl](mailto:avena.zajazd@wp.pl) : 668 284 250 ; 58 351 20 26**



**RESTAURACJA**