

Catering Wielkanocny

ZUPY:

Żurek wielkanocny z białą kielbasą i jajkiem – 900 ml 30 zł
Krem z białych warzyw z boczkiem – 900 ml 25 zł
Cebulowa z grzankami – 900 ml 25 zł

NA CIEPŁO:

Mięsa i dania główne

Biała kielbasa w sosie cebulowym – 2 sztuki 22 zł
Karkówka pieczona w sosie własnym – 150 g 25 zł
Łosoś pieczony w sosie kaparowym – 150 g 27 zł
Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami w sosie serowym – 150 g 25 zł
Pieczeń rzymska z jajkiem – 150 g 18 zł
Indyk pieczony z żurawiną – 150g 27 zł
Zrazy wołowe w sosie własnym – 2 szt. / ok. 200 g 27 zł
Kaczka z jabłkami – 1 sztuka 80 zł
Strogonow wołowy – 900 ml 40 zł

NA ZIMNO

Przekąski i sałatki

Sałatka jarzynowa – 40 zł / kg
Sałatka z pora – 49 zł / kg
Galaretka drobiowa z warzywami – 1 sztuka 10 zł
Sałatka z wędzonym kurczakiem – 49 zł / kg
Śledzie w śmietanie – 45 zł kg
Paszтет domowy – 49 zł /kg
Pótmisek jaj w galarecie – 49 zł



ZAMÓWIENIA MOŻNA SKŁADAĆ POD NUMEREM TELEFONU
789 481 990 DO 16 KWIETNIA. ODBIÓR ZAMÓWIEŃ W DNIU 18 KWIETNIA
OD GODZINY 12:00 DO GODZINY 13:00
PRZY UL. BERNARDYŃSKIEJ 7 W KRAKOWIE.



Zapraszamy serdecznie

**ZAMÓWIENIA MOŻNA SKŁADAĆ POD NUMEREM
TELEFONU 789 481 990 DO 16 KWIETNIA.**



Odbiór zamówień w dniu 18 kwietnia od godziny 12:00 do
godziny 13:00 przy ul. Bernardyńskiej 7 w Krakowie.