

Catering Wielkanocny

ZUPY

- Żur wielkanocny z chrzanem i białą kielbasą **55 zł / 900 ml**
- Zupa chrzanowa z klopsem z białej kielbasy **48 zł / 900 ml**
- Zupa borowikowa z łazankami i kwaśną śmietaną **68 zł / 900 ml**

ZIMNE PRZEKĄSKI

- Schab po warszawsku z jajkiem i świeżo tartym chrzanem **25 zł / 200 g**
- Śledź w kremie chrzanowym **23 zł / 200 g**
- Śledź marynowany w liściach dębu i cebuli **23 zł / 200 g**
- Polędwiczki wieprzowe z sosem tatarskim i jajkiem przepiórczym **28 zł / 200 g**
- Pasztet z dziczyzny z żurawiną błotną **50 zł / 500 g**
- Pasztet z gęsi pomorskiej z grzybami leśnymi **68 zł / kg**
- Święteczna sałatka jarzynowa **44 zł / kg**

ZAMÓWIENIA PRZYJMUJEMY DO 27.03.2024

Minimalna wartość zamówienia to 0,5 kg

każdego asortymentu

ZAMÓWIENIA tel. 570 080 862



PERŁA BORÓW
ZDROWIE • URODA • WYPOCZYNEK • PRZYRODA

Catering Wielkanocny

DANIA NA CIEPŁO

- Bigos staropolski z grzybami leśnymi **55 zł / 200 g**
- Ragoût z dziczyzny duszone w kiszonym ogórku z jałowcem **34 zł / 200 g**
- Zrazy wołowe duszone w czerwonym winie ze śliwkami **32 zł / 200 g**
- Roladka ze schabu karkowego z sosem pieprzowym **32 zł / 200 g**
- Kaczka pieczona w jabłkach z wędzoną śliwką i cynamonem **120 zł / (ok. 2 kg)**

CIASTA DOMOWE

- Sernik z rodzynekami w polewie czekoladowej (tortownica standard) **110 zł / 1 szt**
- Wielkanocny mazurek **52 zł / 1 szt**

ZAMÓWIENIA PRZYJMUJEMY DO 27.03.2024

**Minimalna wartość zamówienia to 0,5 kg
każdego asortymentu**

ZAMÓWIENIA tel. 570 080 862



PERŁA BORÓW
ZDROWIE • URODA • WYPOCZYNEK • PRZYRODA