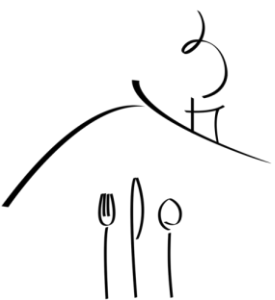


Catering Wielkanoc 2013



U HOŁOSIA
RESTAURACJA

- | | |
|---|-------------------|
| 1. Żur z białą kielbasą | 1 litr – 27 zł. |
| 2. Pasztet pieczony (z jajem lub bez) | 1 kg – 28 zł. |
| 3. Szyńka gotowana lub pieczona | 1 kg – 60 zł. |
| 4. Sos wielkanocny (na bazie jogurtu natur.) | 1 litr – 30 zł. |
| 5. Kaczka pieczona z jabłkami (filetowane) | 1 kg - 80 zł. |
| 6. Pieczeń z karkówki w sosie własnym | 1 kg – 50 zł. |
| 7. Zraz wołowy w sosie własnym | 1 porcja – 18 zł. |
| 8. Zrazik „Oleńki” | 1 porcja – 16 zł. |
| 9. Roladka drobiowa lub wieprzowa -
(z kurkami, brokułem, szpinakiem, porem lub pieczarką) | 1 porcja – 15 zł. |
| 10. Kotlet de volaille | 1 porcja – 13 zł. |
| 11. Sandacz w sosie kurkowym | 1 porcja – 29 zł. |
| 12. Łosoś w sosie kaparowym | 1 porcja – 26 zł. |
| 13. Schab ze śliwką lub morelą, filet z indyka z brzoskwinia
(w galarecie) | 1 porcja – 7 zł. |
| 14. Pstrąg, łosoś lub sandacz w galarecie | 1 porcja – 9 zł. |
| 15. Galaretka drobiowa lub szynka po rusku | 1 porcja – 6 zł. |
| 16. Golonka na kapuście | 1 kg. – 55 zł. |
| 17. Sałatka jarzynowa | 1 kg. – 19 zł. |
| 18. Sałatka królewska | 1 kg. -26 zł. |

