



Catering Bożonarodzeniowy

Barszcz czysty 1l. - 20 zł.

Żur z białą kiełbasą 1 l. – 40 zł.

Zupa rybna 1 l. – 35 zł.

Zupa grzybowa (POLECAMY !!!) 1 l. – 55 zł.

Pierogi z kapustą i grzybami 1 kg. – 40 zł.

Uszka z podgrzybkami i cebulą 1 kg. - 50 zł.

Pielmieni z mięsem 1 kg. – 43 zł.

Karp smażony z pieczarkami 200 g. – 24 zł

Grillowany łosoś w sosie cytrynowym 100 g. – 29 zł.

Sandacz w sosie kurkowym 100 g. – 27 zł.

Pstrąg smażony z masłem czosnkowo – koperkowym (cały) 1 szt. – 40 zł.

Zraz wołowy 150 g. – 24 zł.

Udka kurczaka faszerowane (bez kostki) 1 szt. – 22 zł.

Udo kaczki z kapustą modrą 1 szt. – 26 zł.

Kotlet de volaille 1 szt. – 20 zł.

Świąteczna pieczeń z karkówki 1 kg. – 55 zł.

Schab z morelą 1 p. – 14 zł.

Karkówka ze śliwką 1 p. - 14 zł.

Black & white (z polędwicy drobiowej i wieprzowej) 1 p. –14 zł.

Schab faszerowany słodkim pasztetem 1 p. – 14 zł.

Pasztet królewski 1 kg. – 35 zł.


Szynka po rusku 1 p – 10 zł.

Cały łosoś w galarecie +/-25 p. – 420 zł

podawane

w delikatnej

galaretkie



Pstrąg, łosoś, sandacz w galarecie 100 g. – 16 zł.

Śledź po japońsku (na sosie tatarskim) 1 p. – 15 zł.

Ryba na słodko – kwaśno w zalewie pomidorowej 100 g. – 12 zł.

Ryba po grecku 100 g. – 12 zł.

Galaretką drobiowa 2 szt (100 g.) – 12 zł.

Galaretką wieprzowa 100 g. – 15 zł.

Rollo z wątróbki ze śliwką w boczku 3 szt. – 12 zł.

Pasztecik z kapustą i grzybami (1 szt.) - 5 zł.

Sałatka ze śledziem, porem i rodzynkami 1 kg. – 45 zł.

Sałatka z selera naciowego z kurczakiem 1 kg. – 45 zł.

Sałatka jarzynowa 1 kg – 35 zł.

Zamówienia prosimy składać do 20. 12 br.

Tel: 504-288-978

uholosia@interia.pl