

Świąteczny catering -Wigilia w domu

Zapraszamy!

Oto nasza propozycja wigilijnych i świątecznych potraw zarówno w formie własnego odbioru jak co roku lub dostaw. Zamówienia prosimy składać do 21.12.2020 do godz. 20.00 mailowo (biuro@starapiekarnia.com) lub pod numerami :

32 280 22 00 /600 023 024 Restauracja
722 306 216 Szef Kuchni Mariusz
783 123 583 Manager Agnieszka

Odbiór osobisty do 24.12 od 10.00 - 13.00

Katering wigilijny 24.12 od 10.00

Polecamy również nasze paczki, które mogą Państwo zamówić dla bliskich a my chętnie dostarczymy je pod wskazany adres – jak Mikołaj.

Proponujemy także przygotowanie obiadu świątecznego na Pierwszy lub Drugi Dzień Świąt Bożego Narodzenia oraz catering sylwestrowy (cena do uzgodnienia)

Wszyscy zasługujemy na normalne święta!

Świąteczne zupy:

- | | |
|-------------------------|----------|
| - barszcz czerwony (1l) | 20,00 |
| - grzybowa (1l) | 34,00 zł |

Bożonarodzeniowe dania ciepłe:

- | | |
|---|----------|
| - smażone dzwonki z karpia(200 g) | 25,00 zł |
| - smażone dzwonki z łososia (100 g) | 27,00 zł |
| - kapusta z grochem i kardamonem(1kg) | 27,00 zł |
| - kapusta z grzybami (1 kg) | 35,00 zł |
| - kulebiak z kapustą i grzybami(1 szt,ok.1 kg) | 37,00 zł |
| - kompot wigilijny (1 l) | 15,00 zł |
| - krokiety z kapustą i grzybami (2 szt/1 szt ok.180 g) | 12,00 zł |

Tradycyjne dania zimne:

- | | |
|--|----------|
| - karp w galarecie(100 g) | 22,00 zł |
| - karp po żydowsku (100 g) | 23,00 zł |
| - łosoś w galarecie (100 g) | 25,00 zł |
| - ryba po grecku (100 g) | 17,00 zł |
| - pierogi ruskie (1kg, ok. 32 szt) | 37,00 zł |
| - pierogi z kapustą i grzybami(1 kg, ok. 32 szt) | 40,00 zł |
| - uszka z grzybami (1 kg, ok. 80 szt) | 45,00 zł |
| - śledzie Teściowej z cebulką w sosie pomidorowym(z cebulką) (100 g) | 7,00 zł |
| - tradycyjne śledzie ze śmietaną i jabłkiem (100g) | 8,00 zł |
| - pasztet z żurawiną 500g | 37,00 zł |
| - pasztet z grzybami 500g | 40,00 zł |

Słodkości wigilijne:

- | | |
|---|----------|
| - kutia (1 kg) | 35,00 zł |
| - makówki z bakaliami i śliwownicą (1 kg) | 40,00 zł |

Istnieje możliwość domówienia:

- piernika, pierników, ciastek korzennych, makowca, sernika z brzoskwnią, babki piaskowej ,tortów

Proponujemy przykładowe menu na kolację wigilijną :

Menu dla ok.4 os:

- barszcz z uszkami lub grzybowa z łazankami
- 3 x karp dzwonek smażony ok. 200 g
- 3 x smażone dzwonki z łososia ok.200 g
- kapusta z grochem lub kapusta z grzybami 150 g/os
- pierogi ruskie (5 szt/os)
- pierogi z kapustą i grzybami (5 szt/os)
- ryba po grecku (400 g)
- śledzie Teściowej (250 g)
- tradycyjne śledzie z cebulka (250 g)
- pierniczki
- kompot wigilijny z suszu

Cena: 300 zł/całość

Menu dla ok. 6 os:

- borowikowa z łazankami
- barszcz z uszkami
- 3 x smażony dzwonek z łososia ok. 200G
- 3 x karp dzwonek
- 3 x panierowany dorsz
- kapusta z grochem (400 g)
- kapusta z grzybami (400 g)
- ziemniaczki wigilijne 150g/os
- pierogi ruskie (5 szt/os)
- pierogi z kapustą i grzybami (5 szt/os)
- śledzie Teściowej (400 g)
- śledzie z cebulką (400 g)
- karp po żydowsku (300 g)
- karp w galarecie (300g)
- pasztet z żurawiną(500 g)
- krokiety z kapustą i grzybami(6 szt)
- sernik z brzoskwinia
- kompot wigilijny 1 l

Cena : 650 zł/całość

Propozycja świątecznych obiadów:

| | |
|---|-------|
| - rosół z kaczki z kołdunami mięsnymi 1l | 25 zł |
| - krem borowikowy z łazankami 1 l | 32 zł |
| - zupa cebulowa z grzankami 1 l | 30 zł |
| - rolada wołowa 150 g | 20 zł |
| - pieczeń wieprzowa w sosie śliwkowym 1 kg | 35 zł |
| - pieczeń wieprzowa w sosie własnym 1kg | 30 zł |
| - pieczone udko z kaczki 800 g | 30 zł |
| - polędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowo – kurkowym 200 g | 25 zł |
| - polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym 200g | 28 zł |
| - kluski jasne 10 szt | 6 zł |
| - ryż z warzywami 180 g | 6 zł |
| - pieczone cząstki ziemniaków 160 g | 7 zł |
| - modra z boczkiem 150g | 6 zł |
| - buraczki zasmażane – 150g | 8 zł |
| - marchew z chrzanem 150 g | 6 zł |
| - zasmażana 150 g | 6 zł |
| - colesław 150 g | 6 zł |
| - seler z rodzynkami 150 g | 7 zł |

Przykładowe zestawy obiadowe:

Wersja I:43 zł/os

- rosół z makronem 250 ml
- rolada wołowa 1 szt/os
- kluski jasne 10 szt
- zestaw surówki: buraczki zasmażane, seler z rodzynkami, colesław

Wersja II:70 zł/os

- zupa cebulowa z grzankami 250 ml
- rolada wołowa 1 szt/os
- polędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowo – kurkowym 200 g/os
- kluski jasne 10 szt
- pieczone czastki ziemniaków 160g/os
- zestaw surówki: zasmażana, modra na ciepło, buraczki

Wersja III:60 zł/os

- krem borowikowy z łazankami 250 ml
- pieczeń wieprzowa z sosem własnym 200g /os
- pieczone udko z kaczki 1 szt/os
- kluski jasne 10 szt
- ryż z warzywami 180g/os
- zestaw surówki: buraczki zasmażane, seler z rodzynkami, colesław

