

Menu spotkań wigilijnych dla firm i gości indywidualnych

PROPOZYCJA I : 85 zł/os

Barszcz z pasztecikiem grzybowym
Ryba smażona(dorsz), ziemniaczki wigilijne,kap. z grzybami
Kompot z suszu

Kawa, herbata
Piernik, makowiec

PROPOZYCJA II : 95 zł/os

Barszcz czerwony z uszkami
Dorsz/halibut, ziemniaczki

Śledź w śmietanie,śledzie Teściowej, pierogi z kapustą
i grzybami,pierogi ruskie,kapusta z grochem, pieczywo, makowiec,
piernik, kompot z suszu, kawa, herbata

PROPOZYCJA III : 125 zł/os

Zupa grzybowa z łazankami

Karp smażony(dzwonek), śledź w śmietanie, śledź w oleju, pierogi
z kapustą i grzybami, ziemniaczki wigilijne, ryba po grecku, kapusta
z grochem, pieczywo, kompot z suszu,makowiec, piernik, 1 x lampka
czerwonego wina, kawa, herbata

PROPOZYCJA IV : 135 zł/os

Zupa rybna / zupa grzybowa / barszcz z uszkami
Karp smażony(dzwonek), ziemniaczki wigilijne , kap. z grzybami

Kapusta z grochem, śledź w oleju, śledź w śmietanie, ryba
po grecku, ryba w galarecie, pierogi ruskie, pierogi z grzybami, pieczywo,
kompot z suszu, kawa, herbata, piernik, makowiec,
1 x lampka czerwonego wina

PROPOZYCJA V: 120 zł/os

Przystawka:

pasztet na grzance z żurawina

Zupa:

barszcz z uszkami

II danie:

jesiotr z gratiną grzybowa i sosem śliwkowym oraz surówką
z modrej kapusty

Deser:

kawa, herbata

jabłko pieczone z sosem miodowo – cynamonowym

wino 0,5 l

**Przywieziemy, udekorujemy i nakryjemy stół, wypożyczymy zastawę
– wszystko by umilić Państwu świąteczne spotkanie pracownicze.**

Zapraszamy serdecznie !



Świąteczny catering - Wigilia i Sylwester w domu

Zapraszamy do skorzystania z naszej propozycji wigilijnej w formie własnego odbioru
Zamówienia wigilijne prosimy składać do 20.12.2021
do godz. 20.00 osobiście, mailowo (biuro@starapiekarnia.com) lub pod numerami :

32 280 22 00 /600 023 024 Restauracja

783 123 583 Manager Agnieszka

Polecamy również nasze paczki świąteczne, które mogą Państwo zamówić Waszym bliskim
a my chętnie dostarczymy je pod wskazany adres- jak Mikołaj

Odbiór osobisty 24.12 od 10.00 - 13.30

Katering wigilijny 24.12

**Proponujemy także przygotowanie obiadu świątecznego
na Pierwszy lub Drugi dzień Świąt Bożego Narodzenia
oraz katering sylwestrowego(cena do uzgodnienia)**



Świąteczne zupy:

barszcz czerwony (900 ml)	30,00 zł
grzybowa (900 ml)	40,00 zł

Bożonarodzeniowe dania ciepłe:

smażone dzwonki z karpia (200 g)	30,00 zł
smażone dzwonki z łososia (250 g)	32,00 zł
kapusta z grochem i kardamonem (1 kg)	27,00 zł
kapusta z grzybami (1 kg)	35,00 zł
kulebiak z kapustą i grzybami (1 szt, ok. 1 kg)	45,00 zł
krokiety z kapustą i grzybami (2 szt/ 1 szt ok.180 g))	15,00 zł
kompot wigilijny (900 ml)	20,00 zł

Tradycyjne dania zimne:

karp w galarecie(0,5 kg)	60,00 zł
karp po żydowsku (0,5 kg)	65,00 zł
ryba po grecku (0,5 kg)	55,00 zł
pierogi ruskie (1kg, ok. 30 szt)	37,00 zł
pierogi z kapustą i grzybami (1 kg, ok. 30 szt)	40,00 zł
uszka z grzybami (1 kg, ok. 80 szt)	48,00 zł
śledzie Teściowej z cebulką w sosie pomidorowym(z cebulką) 0,5 kg	30,00 zł
tradycyjne śledzie ze śmietaną i jabłkiem (0,5 kg)	35,00 zł
pasztet z żurawiną 500g	40,00 zł
pasztet z grzybami 500g	45,00 zł



Słodkości wigilijne:

kutia (1 kg)	40,00 zł
makówki z bakaliami i śliwownicą (1 kg)	45,00 zł

Istnieje możliwość domówienia:

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

Proponujemy przykładowe menu na kolację wigilijną:

Menu dla ok. 4 os

barszcz z uszkami lub grzybowa z łazankami 2,7 l
3 x karp dzwonek smażony ok. 200 g /szt
3 x smażone dzwonki z łososia 250 g /szt
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 (0,5 kg)
śledzie Teściowej (0,5 kg)
tradycyjne śledzie z cebulką (0,5 kg)
pierniczki 0,5 kg
kompot wigilijny 1,8 l

Cena: 400 zł /całość



Menu dla ok. 6 os

borowikowa z łazankami 1,8 l
barszcz z uszkami 1,8 l
3 x smażony dzwonek z łososia ok. 200g /szt
3 x karp dzwonek 200 g/szt
3 x panierowany dorsz 200 g/szt
kapusta z grochem 500 g
kapusta z grzybami 500 g
ziemniaczki wigilijne 500g/os
pierogi ruskie (5 szt/os)
pierogi z kapustą i grzybami (5 szt/os)
śledzie Teściowej (500 g)
śledzie z cebulką (500 g)
karp po żydowsku (500 g)
karp w galarecie (500 g)
pasztet z żurawiną (500 g)
krokiety z kapustą i grzybami(6 szt)
sernik z brzoskwinia 1 kg
kompot wigilijny 3,6 l

Cena : 700 zł

Propozycja świątecznych obiadów:

krem borowikowy z łazankami 0,9 l – 32 zł
zupa cebulowa z grzankami 0,9 l – 30 zł
rolada wołowa 150 g/25 zł
pieczeń wieprzowa w sosie śliwkowym 1 kg – 65 zł
pieczeń wieprzowa w sosie własnym 1kg – 60 zł
pieczone udko z kaczki 80 g – 35 zł
połędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowo – kurkowym 200 g – 30 zł
połędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym 200 g – 30 zł
kluski jasne 10 szt – 10 zł
ryż z warzywami 250 g – 12 zł
pieczone cząstki ziemniaków 200 g – 10 zł
buraczki zasmażane – 500 g – 17 zł
zasmażana – 500 g – 25 zł
modra z boczkiem 500 g – 20 zł
seler z rodzynkami 500 g – 20 zł
marchew z chrzanem 500 g – 20 zł
coleśław 500 g – 20 zł



Przykładowe zestawy obiadowe:

Wersja I: 45 zł/os

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

Wersja II: 85 zł/os

zupa cebulowa z grzankami 250ml
połędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowo – kurkowym 200g/os
rolada 1szt/os
kluski jasne 10 szt/os
pieczone części ziemniaków 160 g/os
zestaw surówek: zasmażana, modra

Wersja III: 65 zł/os

krem borowikowy z łazankami 250ml
pieczeń wieprzowa z sosie własnym 200g/os
pieczone udko z kaczki 1szt/os
kluski jasne 10 szt/os
ryż z warzywami 180 g/os
zestaw surówek: zasmażana, modra

