

# Świąteczny catering -Wigilia i Sylwester w domu

Zapraszamy do skorzystania z naszej propozycji wigilijnej w formie własnego odbioru  
Zamówienia wigilijne prosimy składać do 19.12.2022 ( poniedziałek)  
do godz. 20.00 osobiście, mailowo ( [biuro@starapiekarnia.com](mailto: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**

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 ( sobota) od 10.00 - 13.30**

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

### **Świąteczne zupy:**

barszcz czerwony ( 900 ml)	45,00 zł
grzybowa ( 900 ml)	70,00 zł

### **Bożonarodzeniowe dania ciepłe:**

smażone dzwonki z karpia (200 g)/	33,00 zł
smażony filet z łososia ( 250 g)	38,00 zł
panierowany filet z dorsza (200 g)	32 ,00 zł
kapusta z grochem i kardamonem (1 kg)	35,00 zł
kapusta z grzybami ( 1 kg)	50,00 zł
kulebiak z kapustą i grzybami (1 szt, ok. 1 kg)	65,00 zł
krokiety z kapustą i grzybami ( 2 szt/ 1 szt ok.180 g)	18,00 zł
kompot wigilijny ( 900 ml)	35,00 zł

### **Tradycyjne dania zimne:**

karp w galarecie( 0,5 kg)	70,00 zł
karp po żydowsku ( 0,5 kg)	75,00 zł
ryba po grecku ( 0,5 kg)	65,00 zł
pierogi ruskie ( 1kg)	45,00 zł
pierogi z kapustą i grzybami ( 1 kg)	52,00 zł
uszka z grzybami ( 1 kg )	65,00 zł
śledzie Teściowej z cebulką w sosie pomidorowym (0,5 kg)	45,00 zł
tradycyjne śledzie ze śmietaną i jabłkiem ( 0,5 kg)	55,00 zł
pasztet z żurawiną (500g)	60,00 zł
pasztet z grzybami (500g)	75,00 zł

### **Słodkości wigilijne:**

kutia (0,5 kg)	40,00 zł
makówki z bakaliami i śliwownicą ( 0,5 kg)	55,00 zł

### **Istnieje możliwość domówienia:**

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

### **Proponujemy przykładowe menu na kolację wigilijną:**

#### **Menu dla ok. 4 os**

barszcz z uszkami **lub** grzybowa z łazankami 2,7 l ( 3 x słoje)  
3 x karp dzwonek smażony ok. 200 g /szt  
3 x smażone filety z łososia 250 g /szt  
kapusta z grochem **lub** kapusta z grzybami 0,5 kg  
pierogi ruskie 1kg  
pierogi z kapustą i grzybami 1 kg  
ryba po grecku 0,5 kg  
śledzie Teściowej 0,5 kg  
śledzie ze śmietaną i jabłkiem 0,5 kg  
pierniczki 0,5 kg  
kompot wigilijny 1,8 l ( 2 x słoje)

**Cena: 550 zł /całość**

## **Menu dla ok. 6 os**

borowikowa z łazankami 1,8 l ( 2 x słoje)  
barszcz z uszkami 1,8 l (2 x słoje)  
3 x smażony filet z łososia ok. 200g /szt  
3 x karp dzwonek 200 g/szt  
3 x panierowany dorsz 200 g/szt  
kapusta z grochem 1kg  
kapusta z grzybami 1 kg  
ziemniaczki wigilijne 1 kg  
pierogi ruskie 1kg  
pierogi z kapustą i grzybami 1 kg  
śledzie Teściowej 500 g  
śledzie ze śmietaną i jabłkiem 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 brzoskwinią 1 kg  
kompot wigilijny 3,6 l ( 4 x słoje)

**Cena : 950 zł**

## **Propozycja świątecznych obiadów:**

krem borowikowy z łazankami 0,9 l – 45 zł  
zupa cebulowa z grzankami 0,9 l – 35 zł  
rolada wołowa 150 g z sosem / 30 zł  
rolada wieprzowa 150 g z sosem /25 zł  
pieczeń wieprzowa w sosie śliwkowym 1 kg – 75 zł  
pieczeń wieprzowa w sosie własnym 1kg – 65 zł  
pieczone udko z kaczki 80 g – 40 zł  
połędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowo – kurkowym 200 g – 35 zł  
połędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym 200 g – 35 zł  
kluski jasne 10 szt – 15 zł  
ryż z warzywami 500 g – 15 zł  
pieczone części ziemniaków 500 g – 15 zł  
buraczki zasmażane – 500 g – 20 zł  
zasmażana – 500 g – 30 zł  
modra z boczkiem 500 g – 25 zł  
seler z rodzynkami 500 g – 25 zł  
marchew z chrzanem 500 g – 25 zł  
colesław 500 g – 25 zł

## **Przykładowe zestawy obiadowe:**

### **Wersja I: 55 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: 100 zł/os**

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

### **Wersja III: 80 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

