

Świąteczny catering Wigilia i Sylwester w domu

Zapraszamy do skorzystania z naszej propozycji wigilijnej w formie własnego odbioru
Zamówienia wigilijne prosimy składać do 19.12.2023 (czwartek)
do godz. 21.00 osobiście, mailowo (zamowienia@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 (wtorek) 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)	50,00 zł
grzybowa (900 ml)	75,00 zł

Bożonarodzeniowe dania ciepłe:

smażone dzwonki z karpia (200 g)/	38,00 zł
smażony filet z łososia (250 g)	42,00 zł
panierowana polędwica z dorsza (200 g)	35 ,00 zł
kapusta z grochem i kardamonem (1 kg)	48,00 zł
kapusta z grzybami (1 kg)	60,00 zł
kulebiak z kapustą i grzybami (1 szt, ok. 1 kg)	68,00 zł
krokiety z kapustą i grzybami (2 szt/ 1 szt ok.180 g)	20,00 zł
kompot wigilijny (900 ml)	35,00 zł

Tradycyjne dania zimne:

karp w galarecie(0,5 kg)	75,00 zł
karp po żydowsku (0,5 kg)	78,00 zł
ryba po grecku (0,5 kg)	68,00 zł
pierogi ruskie (1kg)	50,00 zł
pierogi z kapustą i grzybami (1 kg)	60,00 zł
uszka z grzybami (1 kg)	70,00 zł
śledzie Teściowej z cebulką w sosie pomidorowym (0,5 kg)	65,00 zł
tradycyjne śledzie ze śmietaną i jabłkiem (0,5 kg)	65,00 zł
pasztet z żurawiną (500g)	68,00 zł
pasztet z grzybami (500g)	78,00 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 filet 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: 600 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 brzoskwinia 1 kg
kompot wigilijny 3,6 l (4 x słoje)

Cena : 1000 zł

Propozycja świątecznych obiadów:

krem borowikowy z łazankami 0,9 l – 55 zł
zupa cebulowa z grzankami 0,9 l – 45 zł
rolada wołowa 150 g z sosem / 35 zł
rolada wieprzowa 150 g z sosem /30 zł
pieczeń wieprzowa w sosie śliwkowym 1 kg – 80 zł
pieczeń wieprzowa w sosie własnym 1kg – 75 zł
pieczone udko z kaczki 80 g – 45 zł
połędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowo – kurkowym 200 g – 45 zł
połędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym 200 g – 48 zł
kluski jasne 10 szt – 16 zł
ryż z warzywami 500 g – 16 zł
pieczone części ziemniaków 500 g – 16 zł
buraczki zasmażane – 500 g – 25 zł
zasmażana – 500 g – 35 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: 65 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: 110 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: 100 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