



Zajazd GNIEWKO, tel. 58 535 15 27, mail: zajazd@gniewko.com.pl

## - CATERING 2020 -

zamawiany z min. 2-dniowym wyprzedzeniem

Catering na ciepło przywozimy na umówioną godzinę do Państwa domu,  
Catering na zimno jest do odbioru we własnym zakresie.  
(ewentualny dowóz przy zamówieniu całego „zimnego” zestawu)

**Na ciepło:** dla minimum 10 osób (podane na jednorazowych półmiskach)

- zrazy tradycyjne z szynki wieprzowej w sosie własnym (1p. ok. 80g)
- mini Devolay faszerowany serem Camembert (1p. ok. 80g)
- uduka z kurczaka napchane pierną pieczarką i otulone boczkiem (1p. ok. 100g)
- golonka porcjowana, na kapuście zasmażanej z boczkiem (1p. ok. 80g)

**Dodatki:** - puree boczkowe po kociewsku  
- maślane ryżotto warzywne  
- surówka z białej kapusty, surówka z chrzanionej marchewki  
- tarte buraczki domowe, dynia marynowana z goździkiem

**Koszt całego „ciepłego” zestawu dla 1 osoby wynosi - 65 zł**

**Na zimno:** (małe porcje – duża różnorodność)

1. **półmisek bardziej mięsny - 1** (koszt półmiska – 185 zł)

- schab pieczony z wędzoną śliwką (10p.)
- pikantna roladka z kurczaka wypchana serową papryką (10p.)
- kurczak z pary, w pietruszkowej galarecie (10p.)
- klopsiki wołowe w glazurze barbecue z marynatami (10p.)

2. **półmisek bardziej mięsny - 2** (koszt półmiska – 185 zł)

- siekany tatar z polędwicy wołowej (już doprawiony) (10p.)
- mini kiełbaski w cieście francuskim (10p.)
- sałatka warzywna z szynką na słonych babeczkach (10p.)

3. **półmisek bardziej rybny** (koszt półmiska – 225 zł)

- roladka marchewkowa z szynką i domowym twarożkiem (10p.)
- roladka buraczkowa ze śledziem i serkiem Almette (10p.)
- delikatny pasztet rybny z blanszowaną marchwią i koprem (10p.)
- tatar z łososia z kaparami, podany w kruszej babeczce (10p.)

+ sałatka gyros z kurczakiem (10p. – 85zł)  
i ananasem na kukurydzy

**Koszt całego „zimnego” zestawu dla 1 osoby wynosi - 65 zł**

Catering podany na jednorazowych, aluminiowych półmiskach,  
bez konieczności zwrotu

