



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

- CATERING 2021 -

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 ananasek na kukurydzy

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

Catering podany na jednorazowych, aluminiowych półmiskach,
bez konieczności zwrotu

