



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

- CATERING 2021 -

zamawiany z min. 3-dniowym wyprzedzeniem

Catering na ciepło przywozimy na umówioną godzinę do Państwa domu,

Catering (tylko) na zimno jest do odbioru we własnym zakresie

(lub przywiezione razem z „ciepłym”)

Na ciepło:

dla minimum 10 osób

(podane na jednorazowych półmiskach)

powyżej 10 osób przygotowujemy ilość porcji na wskazaną liczbę Gości

- zrazy tradycyjne z szynki wieprzowej w sosie własnym (1p. ok. 80g)
- mini Devolay faszerowany serem Camembert (1p. ok. 80g)
- udka z kurczaka napchane pierną pieczarką i otulone boczkiem (1p. ok. 100g)
- żeberka duszone i pieczone w piecu (1p. ok. 100g)

Dodatki: - puree boczkowe po kociewsku, maślane ryżotto warzywne

- surówka z białej kapusty, surówka z selera i pora z rodzynkami

- 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 – 160 zł)

- schab pieczony z wędzoną śliwką (10p.)
- pieczeń z karkówki szpikowana czosnkiem (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 – 150 zł)

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

3. półmisek bardziej rybny

(koszt półmiska – 170 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 kruchej babeczce (10p.)

4. sałatka Gyros

(miska 10p. – 70 zł)

z kurczakiem i ananasem na kukurydzy

Koszt całego „zimnego” zestawu dla 1 osoby wynosi - 55 zł

Catering podany na jednorazowych, aluminiowych półmiskach,

bez konieczności zwrotu





Gdyby jeszcze potrzebna była kolacja, to doskonale sprawdzą się nasze
MROŻONE PIEROGI i barszczyk

Pierogi ... lepimy sami

Pierogi są mrożone i pakowane w woreczki próżniowe

- | | | |
|--|--------|------------------|
| 1. PIEROGI na okrągło z GOLONKĄ (takie duże)
+ zasmażka tradycyjna (w osobnym pojemniku) | 4 szt | 22,00 PLN |
| 2. Pierogi z mięsem
+ zasmażka tradycyjna (w osobnym pojemniku) | 10 szt | 18,00 PLN |
| 3. Pierogi ruskie
+ zasmażka tradycyjna (w osobnym pojemniku) | 10 szt | 17,00 PLN |
| 4. Pierogi z kapustą i grzybami
+ zasmażka tradycyjna (w osobnym pojemniku) | 10 szt | 17,00 PLN |
| 5. Pierogi ze szpinakiem i czosnkiem
+ zasmażka tradycyjna (w osobnym pojemniku) | 10 szt | 17,00 PLN |
| 6. Pierogi z kaszotto boczkowym
+ zasmażka tradycyjna (w osobnym pojemniku) | 10 szt | 17,00 PLN |
| 7. Pierogi ku-ku-ryku
+ zasmażka tradycyjna (w osobnym pojemniku) | 10 szt | 18,00 PLN |

Dodatki

- | | | |
|--|-----------------------|------------------|
| 1. Barszcz czerwony
na wędzonce | stoik 0,9 litra | 21,00 PLN |
| 2. Kapusta zasmażana
z boczkiem, grzybami i cebulą | 400 ml (ok. 3 porcje) | 17,00 PLN |

Zajazd GNIEWKO, Rakowiec 108, 83-135 Mała Karczma

tel. (58) 535 15 27

