

- GAR. NASZ WIELKANOCNY 2024 -

Zamówienia przyjmujemy do środy (27 marca), odbiór w Wielką Sobotę od 12:00 do 18:00

tel. (58) 535 15 27

ZAKĄSKI:

pakowane w pojemniki jednorazowe

1. **Śledź marynowany** w sosie chrzanowym z żurawiną ok. 500g **28,00 PLN**
2. **Galaretki z łososiem**, z warzywami i koperkiem 1 szt. **12,00 PLN**
3. **Rolada szpinakowa** z łososiem marynowanym w cytrusowej gorzałce 10 p. **42,00 PLN**
4. **Krokiety** z jajkiem i białą kielbasą (do odgrzania w piekarniku) 1 szt. **14,00 PLN**
5. **Pasztet wieprzowy** z **Gęsią wątróbką** i pieczarkami ok. 500g **34,00 PLN**
6. **Kapusta zasmażana** z boczkiem, grzybami i cebulą ok. 500g **24,00 PLN**

ZUPY:

na zimno → do odgrzania w domu – słoik 0,9 litra

7. **Barszcz czerwony** na wędzonce (słoik 0,9 L) **32,00 PLN**
8. **Żurek kociewski** na białej kielbasie z chrzanem (słoik 0,9 L) **38,00 PLN**
9. **Kremowa zupa podgrzybkowa** z naszym makaronem (słoik 0,9 L) **52,00 PLN**

DANIA MIĘSNE:

na zimno → do odgrzania w domu (pojemniki jednorazowe)

10. **mini Devolay** z serem Camembert, w białym sezamie (ok. 120g) **14,00 PLN**
11. **mini Devolay** nadziewany masłem, w czarnym sezamie (ok. 120g) **14,00 PLN**
12. **Zrolowane Udko Kurczaka** w boczku, duszone z pierną pieczarką (ok. 140g) **16,00 PLN**
13. **Zrazy wołowe**, w ciemnym sosie pieczeniowym (ok. 140g) **21,00 PLN**

PIEROGI:

Pierogi są mrożone i pakowane w woreczki próżniowe

14. **Pierogi ruskie** z wędzonym twarogiem (5 zacnych szt.) **28,00 PLN**
+ zasmażka tradycyjna (w osobnym pojemniku)
15. **Pierogi ze szpinakiem, fetą i czosnkiem** (5 zacnych szt.) **28,00 PLN**
+ zasmażka tradycyjna (w osobnym pojemniku)
16. **Pierogi z kapustą i grzybami** (5 zacnych szt.) **29,00 PLN**
+ zasmażka tradycyjna (w osobnym pojemniku)
17. **Pierogi z mięsem** (5 zacnych szt.) **30,00 PLN**
+ zasmażka tradycyjna (w osobnym pojemniku)
18. **Pierogi z mieloną golonką** (5 zacnych szt.) **32,00 PLN**
+ zasmażka tradycyjna (w osobnym pojemniku)
19. **Pierogi z kaczką** (5 zacnych szt.) **32,00 PLN**
+ sos podgrzybkowy (w osobnym pojemniku)

Zajazd GNIEWKO, tel. (58) 535 15 27

