

# CATERING WIGILIJNY

W TYM WYJĄTKOWYM CZASIE ZADBAJ O NAJBLIŻSZYCH,

MY ZADBAMY O TO ŻEBY WAM SMAKOWAŁO!

## Jak to u nas wygląda ?

- Dbamy o świeżość i jakość dlatego **zamówienia** przyjmujemy do **20.12.2020 do godziny 18.00**
- Dania są **odbierane** osobiście, w dniu **24.12.2020** od godziny **10.00** do **15.00**
- Za każde **600 zł** wydane na zamówienie, **butelka białego wina GRATIS**, która świetnie skomponuje się z naszymi potrawami
- **Zamówienia** prosimy składać na [info@podskrzycznem.pl](mailto:info@podskrzycznem.pl)
- **Przy składaniu zamówienia** prosimy o podanie planowanej **godziny odbioru**
- Porcje które mają 1Kg możesz dzielić na mniejsze.
- **Masz wybór!** Ryby, pierogi, uszka, zupy możesz dostać gotowe do spożycia/ ciepłe lub jak nie wiesz kiedy rozpoczniecie kolację, przygotowujemy wszystko gotowe do usmażenia/ odgrzania ( ryby będą opanierowane – gotowe do smażenia)

## Co oferujemy ?

- Domowa zupa z grzybów leśnych z łazankami 45 zł/ litr
- Postny barszcz na naturalnym zakwasie 25 zł/ litr
- Uszka z kapustą i grzybami leśnymi 70 zł/ kg
- Krokiet z kapustą i grzybami 8 zł/ szt.
- Tradycyjny karp filet w złocistej panierce 30 zł/ok 200 gr
- Grillowany Łosoś 30 zł/ ok 200 gr
- Filet z Dorsza w beszamelu ze szpinakiem 30 zł/ ok 200 gr
- Pierogi domowe do wyboru: 2,5 zł/ szt.
  - z kapustą i grzybami
  - z mięsem





- Postna Kapusta zasmażana z grzybami i grochem 40 zł/ kg
- Surówka ze swojskiej kapusty kiszzonej z jabłkami 35 zł/ kg
- Sałatka ziemniaczana ze śliwkami wędzonymi 35 zł/ ok 1kg
- Tradycyjna sałatka jarzynowa - domowa 45 zł/ ok 1kg
- Sałatka z marynowanej czerwonej cabuli 45 zł/ ok 1kg
- Sałatka śledziowa z ogórkiem kwaszonym i fasolą 70 zł/ ok 1kg
- Pasztet z dzika 80 zł/ ok 1kg
- Ryba po grecku 80 zł/ ok 1kg
- Roladka szpinakowa z łososiem i musem chrzanowym 35 zł/ 300 gr
- Śledzie w śmietanie 70 zł/ ok 1kg
- Śledzie po beskidzku marynowane w piklach i winie 70 zł/ ok 1kg
- Śledzie po kaszubsku 70 zł/ ok 1kg
- Śledzie w autorskiej zalewie korzenno- miodowej 85 zł/ ok 1kg
- Karp w galarecie 100zł/połowa ryby ok 1-1.5kg
- Kompot z suszu owocowego 10 zł/ 1 litr

### Co mamy wyjątkowego ?

**Oferujemy wyroby w 100% Swojskie od podstaw przygotowane przez naszego Szefa kuchni Pasjonata kuchni polskiej, ceniącego smak i tradycję w przygotowywaniu wyrobów!**

- **Wędliny z własnej wędzarni 80 zł/ kg :**
  - ✓ Szyńka wędzona ziołami
  - ✓ Schab z liściem bobkowym
  - ✓ Karczek oprószony w papryce wędzonej
  - ✓ Boczek rolowany z pieprzem młotkowanym
- Necówka 50 zł/ kg
- Kielbasa swojska 40 zł/ kg
- Chleb własnego wypieku 15 zł/ kg