



Catering **U Barbórki**
kom. 519 425 795
catering@ubarborki.pl

Menu Świąteczne

Wielkanoc 2026

Zadbaj o podniebienia najbliższych.
Zamiast w kuchni, spędź czas z Nimi.

Przystawki półmisek (5 porcji)

- **Jaja faszerowane na 3 sposoby:**
z łososiem, z szynką parmeńską, z pieczarkami duszonymi w winie - 52 zł
- **Schab po warszawsku** faszerowany musem chrzanowym - 50 zł
- **Półmisek mięs pieczonych i wędlin z żurawiną** - 52 zł
- **Pasztet własnego wypieku** (~800 gram) - 55 zł
- **Śledź w śmietanie** w asyście zielonego groszku i szarej renety - 53 zł
- **Roladka szpinakowo-paprykowa** z wędzonym łososiem - 56 zł
- **Tymbaliki z łososią** garniowane czarnym kawiozem - 58 zł
- **Roladki z indyka** z pikantnymi warzywami - 54 zł
- **Croissanty** z karmelizowaną, czerwoną cebulką i camembertem - 48 zł

Salatki miska (5 porcji)

- **Salatka z młodych pieczarek z jajkiem i szczypiorem** - 46 zł
- Tradycyjna **Salatka Jarzynowa** - 42 zł
- **Salatka z młodego szpinaku** z chrustem bekonowym, serem feta, pomidorkami cherry, kukurydzą i sosem czosnkowym - 44 zł



Catering U Barbórki
kom. 519 425 795
catering@ubarborki.pl

Zupy (0,5 litra)

- **Żurek** na wędzonce z grzybami, jajem i białą kielbasą - 24 zł
- **Węgierska zupa gulaszowa** – 24 zł
- **Flaki wołowe** – 26 zł

Dania główne (w cenie wliczone wybrane dodatki)

- **Kotlet devolay** z masłem ziołowym (~150 gramów) - 37 zł
- **Pierś** z kostką faszerowana suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym (~180 gramów) - 38 zł
- **Poładwiczka wieprzowa** faszerowana grzybami owinięta bekonem (~180 gramów) - 41 zł
- **Policzki wieprzowe** w sosie rozmarynowo – winnym (~160 gramów) - 44 zł
- **Łosoś** z prażonymi migdałami w sosie kaparowym (~180 gramów) - 49 zł

Dodatki

- Ziemniaki opiekane (~160 gramów)
- Kluski śląskie (~160 gramów)
- Buraczki zasmażane (~160 gramów)
- Mix zielonych sałat z sosem winegret
- Bukiet warzyw z masłem czosnkowo – ziołowym (~200 gramów)

Pozdrawiam,
Bartłomiej Sezeń