



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

Menu Świąteczne Wielkanoc 2024

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

Przystawki półmisek (5 porcji)

- **Jaja faszerowane na 3 sposoby:**
z łososiem, z szynką, z pieczarkami - 50 zł
- **Schab po warszawsku** faszerowany musem chrzanowym - 50 zł
- **Półmisek mięs pieczonych i wędlin** - 51 zł
- **Pasztet własnego wypieku** z żurawiną (~900 gram) - 55 zł
- **Galaretkę z łososiem i jajkiem przepiórczym** - 57 zł
- **Śledź tradycyjny** z cebulą i marynowanym pieprzem - 50 zł
- **Roladki z łososia wędzonego** faszerowane serkiem ziołowym i rzeżuchą - 75 zł
- **Pstrąg cały** w cytrynowej galarecie – 65 zł
- **Roladki z indyka** faszerowane szpinakiem - 56 zł

Salatki miska ~700 gram (5 porcji)

- **Salatka z młodych pieczarek i szczypioru** - 45 zł
- Tradycyjna **Salatka Jarzynowa** garniowana przepiórczym jajkiem - 40 zł
- **Salatka wielkanocna** z szynką, serem żółtym i jajkiem - 40 zł



Catering **U Barbórki**

kom. 519 425 795

catering@ubarborki.pl

Przystawka gorąca (0,5 litra)

- **Boeuf-strogonow** – 25 zł
- **Flaczki po warszawsku** – 23 zł

Zupy (0,5 litra)

- **Barszcz biały** z jajkiem i białą kielbasą - 19 zł
- **Zupa kurkowa** z zacierkami - 20 zł

Dania gorące

- Faszerowana **pierś kurczaka** z kostką - 35 zł
- **Polędwiczki wieprzowe** w kremowym sosie grzybowym - 34 zł
- **Karkówka wolno pieczona** w sosie myśliwskim - 30 zł
- **Pół kaczki pieczonej** z sosem borówkowym - 48 zł
- **Łosoś grillowany** w sosie cytrynowo-koperkowym - 53 zł

Dodatki

- Ziemniaki pieczone z rozmarynem i czosnkiem
- Kluski śląskie
- Kopytka
- Mix zielonych sałat z sosem winegret
- Warzywa blanszowane z masłem czosnkowym
- Buraczki karmelizowane w miodzie

Pozdrawiam,
Bartłomiej Sezeń