



Catering Wigilijny

Zimne przystawki

Troć gotowana i aromatyzowana likierem pomarańczowym	19 PLN/60g
Sandacz z jajkiem i ogórkiem kiszonym	18 PLN/60g
Ryba po grecku – dorsz	19 PLN/80g
Śledzie w śmietanie – po kaszubsku / po włosku	16 PLN/100g
Pasztet wołowo-wieprzowy z sosem cumberland	98 PLN/kg
Schab wieprzowy, konfitura z czerwonej cebuli	16 PLN/60g
Medaliony z polędwiczki wieprzowej, majonez chlebowy piklowane borowiki	15 PLN/60g
Terrina z kurczaka z borowikami, piklowana papryka	16 PLN/60g
Łosoś Gravlax marynowany w koprze	160 PLN/kg

Pierogi

Pierogi z kapustą i grzybami leśnymi	70 PLN/kg
--	-----------

Zupy

Wigilijna zupa grzybowa z kluseczkami	65 PLN/litr
Tradycyjny barszcz na zakwasie z uszkami (28 uszek/litr)	65 PLN/litr

Dania główne

Pieczona kaczka z jabłkami w sosie maderowym	120 PLN/szt. (ok. 2 kg)
Schab ze świni złotnickiej peklowany, w sosie chrzanowym	76 PLN/kg
Szynka wieprzowa w glazurze miodowo-goździkowej	76 PLN/kg
Pieczona pierś z indyka, sos na bazie brandy i zielonego pieprzu	80 PLN/kg
Zraz wołowy staropolski z sosem	140 PLN/kg – 250 g/szt. (4 szt. = 1 kg)

Świeże ryby (zamarynowane w warzywach)

Filet z karpia z majerankiem i warzywami	110 PLN/kg
Filet z troci fiordowej	160 PLN/kg
Filet z sandacza	140 PLN/kg

Dodatki do dań głównych

Buraczki zasmażane	33 PLN/kg
Kapusta kiszona zasmażana z grzybami	36 PLN/kg
Kapusta kiszona zasmażana z grochem	31 PLN/kg
Modra kapusta duszona w czerwonym winie, z rodzynkami	35 PLN/kg
Pyzy tradycyjne	4 PLN/szt.
Kopytka domowe	44 PLN/kg
Kluski śląskie	50 PLN/kg

Pieczyno

Chleb ze słonecznikiem	22 PLN/szt. (ok. 600g)
Chleb na ciemnym piwie	22 PLN/szt. (ok. 600g)

Bufet słodki

Tradycyjny makowiec z lukrem	65 PLN/szt. (ok. 700g)
Tradycyjny makowiec – warkocz z kruszonką	70 PLN/szt. (ok. 700g)
Sernik crème brûlée – do wyboru: malina lub pistacja (okrągły)	100 PLN/kg
Klasyczne włoskie Panettone na pasta madre (włoski pszenny zakwas)	90 PLN/szt. (ok. 650g)
Babka cytrynowa z kandyzowaną pomarańczą	40 PLN/szt. (ok. 450g)
Babka czekoladowa z kawałkami czekolady i orzechami	40 PLN/szt. (ok. 450g)
Piernik przekładany powidłami śliwkowymi w czekoladzie (kostka)	80 PLN/kg
Tort czekoladowy z crèmeux, marakują i crunchem z orzechów laskowych	140 PLN/kg
Tort Bûche de Noël (rolada czekoladowa, konfitura z owoców leśnych)	140 PLN/kg

tel. 61 222 68 64
rezerwacje@bazar1838.pl

Zamówienia przyjmujemy osobiście lub mailowo do 16.12.2024
Odbiór cateringu 23 grudnia 2024 r. do godziny 18.

