

# ~ CATERING ~ WIGILIJNY

## Propozycja I

*Cena 42 zł/osoba*

### **BUFET ZIMNY**

*(proszę o wybór 7 przekąsek)*

Pstrąg wędzony  
Karp pieczony z pieczarkami  
Ryba z warzywami z Lipcowego Ogrodu  
Śledź marynowany w ziołach  
Śledź w śmietanie z jabłkami  
Tatar ze śledzia  
Tradycyjna kutia  
Tatar z paluszków krabowych  
Tortilla z paluszkiem krabowym  
Tortilla z wędzonym pstrągiem  
Sałatka z marynowanego śledzia z bobem i kurkami  
Tradycyjna sałatka jarzynowa  
Tymbaliki rybne z warzywami  
Terrina z ryb słodkowodnych  
Sałatka papardelle ze szpinakiem i suszonymi pomidorami  
Pikle po staropolsku  
Podlaska Caprese – ser regionalny, pomidor z sosem pesto  
Roladki z cukinii z serkiem i paluszkiem krabowym  
Papryka faszerowana serem i czosnkiem

### **BUFET DESEROWY**

Rolada makowa, sernik domowy, ciasto świąteczne z bakaliami

# ~ CATERING ~ WIGILIJNY

## Propozycja II

**Cena: 67 zł/osoba**

### **BUFET GORĄCY**

**(proszę o wybór 3 dań gorących)**

Tradycyjny barszcz z uszkami  
Pierogi z kapustą i grzybami (4 sztuki/osoba)  
Pieczone filety z talizmana z sosem piernikowym  
Karp smażony po staropolsku  
Policzki wołowe z sosem grzybowym

### **DODATKI DO DAŃ GORĄCYCH:**

Kasza bulgur, kopytka, grillowane warzywa, kapusta z grzybami

### **BUFET ZIMNY**

**(proszę o wybór 7 przekąsek)**

Pstrąg wędzony  
Karp pieczony z pieczarkami  
Ryba z warzywami z Lipcowego Ogrodu  
Śledź marynowany w ziołach  
Śledź w śmietanie z jabłkami  
Tatar ze śledzia  
Tradycyjna kutia  
Tatar z paluszków krabowych  
Tortilla z paluszkiem krabowym  
Tortilla z wędzonym pstrągiem  
Sałatka z marynowanego śledzia z bobem i kurkami  
Tradycyjna sałatka jarzynowa  
Tymbaliki rybne z warzywami  
Terrina z ryb słodkowodnych  
Sałatka papardelle ze szpinakiem i suszonymi pomidorami  
Pikle po staropolsku  
Podlaska Caprese – ser regionalny, pomidor z sosem pesto  
Roladki z cukinii z serkiem i paluszkiem krabowym  
Papryka faszerowana serem i czosnkiem

### **BUFET DESEROWY**

Rolada makowa, Sernik, Ciasto świąteczne z bakaliami  
Kawa i herbata, domowy kwas chlebowy, woda mineralna

# ~ CATERING ~ WIGILIJNY

## **DANIA SPECJALNE I NAPOJE:**

- Szczupak faszerowany ok. 30 porcji – 120 zł/szt.  
Jesiotr wędzony ok. 1,6 kg 190 zł/szt.  
Filet z łososia marynowany w miodzie i ziołach lub burakach – 210 zł/szt.  
Sum wędzony ok. 2,5 kg – 240 zł/szt.  
Łosoś pieczony w migdałach ok. 3,5 kg (30 os.) – 390 zł/szt.  
Kaczka faszerowana ok. 2,5 kg – 120 zł/szt.  
Bażant nadziewany dziczyzną (20 os.) – 150 zł/szt.  
Półmis mięs wędzonych, suszonych, pieczonych i kiełbas 800g – 55 zł/szt.  
Półmis pasztetów biały z pistacjami, wiejski ze śliwką, z dziczyzną 1000g – 55 zł/szt.
- Owoce i carpaccio z owoców (30 os.) – 80 zł  
Sękacz duży ok. 3 kg – 120 zł/szt.  
Sernik Lipcowy – tradycyjna receptura 1,8 kg – 80 zł/szt.  
Tarta z owocami sezonowymi ok. 1,5 kg – 55 zł/szt.  
Beza z owocami sezonowymi ok. 2 kg – 115 zł/szt.  
Sok owocowy 1l – 8 zł  
Napoje gazowane 0,2l (Pepsi, 7 Up, Mirinda) – 3 zł/szt.  
Ekspres kawowy, herbaty smakowe – 7 zł/os.  
Wino musujące Imperial Regent – 3 zł/os. (100 ml)  
Wino Canepa półwytrawne białe lub czerwone – 6 zł/os. (150 ml)  
Nalewka Gruba Pszczoła o smaku: Truskawka i Morela – 4 zł/os. (50 ml)

## **WARUNKI REALIZACJI CATERINGU:**

- Podane ceny zawierają transport na terenie Białegostoku, zastawę stołową i nakrycie bufetów.
- Obsługa kelnerska cateringu w zależności od wielkości zamówienia ustalana indywidualnie.
  - Dostarczamy zamówienia powyżej kwoty 500 zł.
- Po odbiór mniejszych zamówień zapraszamy do Restauracji Lipcowy Ogród.