

Catering indywidualny

Przekąski zimne (porcje na ok. 4 - 5 osób)

1. Śledź w kurkach (480 g)	24 zł
2. Śledź marynowany w ziołach (480 g)	21 zł
3. Szczupak faszerowany porcjowany (500 g)	45 zł
4. Deska serów regionalnych (500 g)	40 zł
5. Półmis mięs wędzonych i suszony (550 g)	55 zł
6. Półmis pasztetów (500g) / z dziczyzną białą z indyka, wiejski z sosem żurawinowym/	43 zł
7. Półmis mięs pieczonych 500 g / galantyna z kaczki, indyka, rolada z karkówki i schabu/	45 zł
8. Półmis warzyw (480 g)	17 zł

Przekąski finger food

1. Tatar z łososia (porcja 80 g)	10 zł
2. Tatar wołowy - (porcja 80 g)	8 zł
3. Tatar wołowy na pieczonym chlebie (porcja 30 g)	4 zł
4. Tartinki na pieczonym chlebk /z pasztetem z dziczyzny i ogórkiem, z musem pieczarkowym, z musem łososiowym/	2 zł/sztuka
5. Tartinka na pumperniku z twarożkiem i wędzonym łososiem	2,5 zł/sztuka
6. Dekoracyjne kanapki /na bagietce/ /z wołowiną, łososiem, kindziukiem/	2,5 zł/sztuka
7. Kanapki na bułce wieloziarnistej lub kajzerce/ do wyboru z wędzonym kurczakiem, szynką lub schabem	2,5 zł/sztuka
8. Pieczona śliwka w boczku - porcja 2 sztuki /polecamy również na gorąco/	5 zł/ porcja
9. Pita z wędzonym kurczakiem i warzywami /porcja 4 szt./	10 zł/porcja
10. Schab suszony z rukolą /porcja 2 szt./	3 zł/porcja
11. Spring Rolls:	
• z kurczakiem /porcja 3 szt./	5 zł/porcja
• z wędzonym łososiem /porcja 3 szt./	6 zł /porcja
• z grillowaną krewetką /porcja 3 szt./	6 zł /porcja
12. Półmis finger food	35 zł/sztuka
/schab suszony z rukolą x 6, tartinki z twarożkiem i łososiem na pumperniku i z pasztetem z dziczyzny i ogórkiem - po 4 szt., Spring Rolls z kurczakiem x 6 szt./	

Sałatki

/Porcja 200 g - 12 zł, Pólmisek 720 g - 38 zł/

1. Sałatka grecka
2. Sałatka z grillowanym kurczakiem i bekonem z sosem czosnkowym
3. Sałatka gruszką i regionalnymi serami z sosem winegret
4. Sałatka makaronowa ze szpinakiem i pomidorami koktajlowymi
5. Sałatka z wędzonym łososiem z sosem cytrynowym

Zupy

/porcja 260 ml/

- | | |
|----------------------------------------|-------------|
| 1. Barszcz czysty | 5 zł/porcja |
| 3. Krem z białych warzyw | 7 zł/porcja |
| 4. Rosół z bażanta z domowym makaronem | 7 zł/porcja |
| 5. Żurek z jajkiem i białą kiełbasą | 8 zł/porcja |

Dania gorące

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1. Pierogi z dziczyzną - (ok. 35 szt./kg) | 3,00 zł/sztuka |
| 2. Pierogi z kapustą i grzybami - (ok. 35 szt./kg) | 2,60 zł/sztuka |
| 3. Roladki z kurczaka z wędzonym boczkiem z sosem z porów, ziemniaki gotowane, zestaw surówek 160g/30g/120g/100g | 25 zł/porcja |
| 4. Noga z kaczki podana z pierogiem z żurawiną i puree ziemniaczanym 260g/80g/120g | 33 zł/porcja |
| 5. Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym, beza ziemniaczana, bukiet sałat 160g/30g/100g/100g | 27 zł/porcja |
| 6. Policzki wołowe podane z pęczotto i surówką na ostro 180g/130g/120g | 25 zł/porcja |
| 7. Polędwiczki z dorsza podane na warzywach pieczonych z ziemniaczanym puree 160g/100g/120g | 29 zł/porcja |

Dania specjalne:

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1. Gęś faszerowana z pistacjami (40 porcji) /polecamy również na zimno/ | 380 zł/sztuka |
| 2. Szczupak faszerowany dekorowany ok. 30 porcji | 120 zł/sztuka |
| 3. Kaczka faszerowana ok. 30 porcji | 120 zł/sztuka |
| 4. Bażant nadziewany dziczyzną ok. 20 porcji | 150 zł/sztuka |
| 5. Łosoś pieczony ok. 3,5 kg (30 os) | 390 zł/sztuka |
| 6. Jesiotr wędzony ok. 1,6 kg | 160 zł/sztuka |
| 7. Filet z łososia marynowany w miodzie i ziołach lub burakach 1,5 kg | 210 zł/sztuka |
| 8. Pstrąg wędzony 1szt (ok 350 g) | 27 zł/sztuka |
| 9. Zestaw sushi /50 porcji/ | 250 zł/zestaw |

Słodkości i napoje:

1. Sernik domowy 1,8 kg	80 zł/szt.
2. Tort Lipcowy śmietanowo malinowy	63 zł/kg
3. Tort Ogródowy czekoladowo wiśniowy	63zł/kg
4. Tarta z owocami sezonowymi ok. 1,5 kg	55 zł/szt.
5. Beza z owocami sezonowymi ok. 2 kg	110 zł/szt.
6. Marcinek ok. 3 kg	120zł/szt.
7. Domowy kwas chlebowy - tradycyjna receptura	11 zł/litr

Warunki realizacji cateringu

- Potrawy przygotowujemy na naczyniach jednorazowych
- Po odbiór cateringu zapraszamy do Restauracji Lipcowy Ogród
- Dania gorące i zupy możemy przygotować na gorąco lub do samodzielnego odgrzania
 - Zamówienia przyjmujemy z minimum dwudniowym wyprzedzeniem
 - Usługę dowozu zamówień uzgadniamy indywidualnie
 - Prosimy o wpłatę zaliczki w wysokości 30% wartości zamówienia w biurze lub przelewem bankowym
(Alior Bank o/Białystok 91 2490 0005 0000 4520 7913 8644)