

Cennik potraw cateringowych

Lp.	WIEPRZOWINA	Jednostka miary/waga+/-	Cena brutto
1.	Golonka peklowana pieczona z kapustą	120g	16zł
2.	Gołąbek w sosie pomidorowym	120g	13zł
3.	Karkówka pieczona w sosie własnym	120g	14zł
4.	Karkówka z pieczarkami w sosie słodko-kwaśnym	120g	14zł
5.	Kotlet mielony smażony	120g	12zł
6.	Koperty ze schabu z szynką i żółtym serem	120g	13zł
7.	Kotlet schabowy tradycyjny w panierce	120g	12zł
8.	Kotlet schabowy duszony serwowany z sosem śmietanowo-pieczarkowym	120g	14zł
9.	Polędwica wieprzowa w sosie grzybowym	120g	23zł
10.	Polędwiczki wieprzowe w sosie musztardowym	120g	23zł
11.	Rogale ze schabu faszerowane salami ,żółtym serem i cebulą	120g	13zł
12.	Rolada karkówki faszerowana mięsem mielonym i warzywami	120g	13zł
13.	Roladka ze schabu w bekonie	120g	13zł
14.	Sakiewka z sosem serowo-pieczarkowym	120g	13zł
15.	Schab po góralsku	120g	13zł
16.	Szaszłyk z karkówki	120g	16zł
17.	Szwajcar	120g	13zł
18.	Zraz po warszawsku z warzywami	120g	13zł
19.	Zraz tradycyjny wieprzowy	120g	13zł
20.	Żeberka BBQ	120g	13zł
21.	Żeberka pieczone tradycyjne z kapustą	120g	16zł

Lp.	DRÓB	Jednostka miary/waga+/-	Cena brutto
1.	De volaille	120g	13zł
2.	Eskalopki z indyka w sosie śmietanowo-grzybowym	120g	23zł
3.	Fantazja drobiowa z warzywami	120g	13zł
4.	Francuz	1sz/6 porcji	80zł

5.	Filet drobiowy faszerowany żółtym serem i bazylią w aromatycznym sosie bazyliowym	120g	16zł
6.	Filet drobiowy faszerowany serem i suszonymi pomidorami	120g	14zł
7.	Filet drobiowy panierowany w płatkach migdałowych	120g	16zł
8.	Filet drobiowy smażony w złocistej panierce	120g	13zł
9.	Kaczka faszerowana pieczona	1,8-2,0kg	150zł
10.	Kula chrzanowa	120g	13zł
11.	Nuggetsy z kurczaka	120g	13zł
12.	Udło drobiowe pieczone	150g	13zł
13.	Udło faszerowane mięsem i pieczarkami	150g	16zł
14.	Udło faszerowane mięsem i warzywami	150g	16zł
15.	Udło faszerowane pieczarkami i serem camembert	150g	16zł
16.	Udło zapiekane z porem w sosie tatarskim	150g	16zł
17.	Udło z kaczki pieczone	120g	18zł
18.	Pałka z kurczaka trybowana pieczona w Pańko	120g	15zł
19.	Podudzie z kurczaka w bekonie	120g	15zł
20.	Rolada z kurczaka	1szt/20por	90zł
21.	Roladki drobiowe ze słonecznikiem i serkiem topionym	120g	13zł
22.	Roladki drobiowe ze szpinakiem i serem feta	120g	13zł
23.	Szaszłyk z drobiu	200g	16zł
24.	Sznicelki drobiowe	120g	13zł

Lp.	INNE POTRAWY	Jednostka miary/waga/+/-	Cena brutto
1.	Cepeliny po kujawsku z okrasą	6szt	22zł
2.	Cepeliny w sosie myśliwskim	6szt	24zł
3.	Krokiety z kapustą i grzybami/farszem mięsnym	1szt	8zł/10zł
4.	Naleśniki z serem i sosem deserowym	2szt/300g	14zł
5.	Naleśniki ze szpinakiem i serem feta zapiekane	1szt/150g	14zł
6.	Pierogi do wyboru: - z mięsem - z kapustą i grzybami - ze szpinakiem - ruskie - z owocami sezonowymi - twarogiem na słodko	6szt	18zł
7.	Placek po węgiersku z gulaszem wieprzowym	160g	25zł
8.	Placki ziemniaczane	200g	13zł

Lp.	RYBY	Jednostka miary/waga/+/-	Cena brutto
1.	Dorsz smażony w złocistej panierce	120g	16zł
2.	Dorsz/mintaj duszony na parze	120g	16zł
3.	Łosoś grillowany/gotowany na parze	120g	22zł
4.	Pstrąg pieczony z masłem i koprem	1szt/350g	50zł
5.	Pstrąg smażony w złocistej panierce	1szt/350g	50zł
6.	Ryba po grecku	150g	13zł
7.	Ryba po japońsku	150g	13zł

Lp.	ZUPY	Jednostka miary/waga/+/-	Cena brutto
1.	Barszcz czerwony	450ml	10zł
2.	Barszcz ukraiński	450ml	10zł
3.	Flaki wołowe	450ml	12zł
4.	Krem chrzanowy	300ml	10zł
5.	Krem białych warzyw z gorgonzolą	300ml	12zł
6.	Krem z borowików	300ml	13zł
7.	Krem z brokułów	300ml	10zł
8.	Krem dyniowy	300ml	10zł
9.	Krem z pomidorów z kleksem serowo - bazyliowym	300ml	10zł
10.	Krem z selera	300ml	10zł
11.	Krem z zielonego groszku	300ml	10zł
12.	Krem z ziemniaka z wędzonym łososiem	300ml	13zł
13.	Zupa ogórkowa z ziemniakami	450ml	10zł
14.	Zupa pomidorowa z makaronem/ryżem	450ml	10zł
15.	Rosół z makaronem	450ml	10zł
16.	Strogonow wołowy	450ml	15zł
17.	Zupa gulaszowa wieprzowa	450ml	12zł
18.	Zupa pieczarkowa	450ml	10zł
19.	Żurek z białą kiełbasą	450ml	10zł

Lp.	DODATKI	Jednostka miary/waga/+/-	Cena brutto
1.	Bukiet surówek (sezonowe warzywa)	150g	6zł
2.	Czerwona kapusta zasmażana (sezonowo)	150g	8zł
3.	Frytki smażone w głębokim tłuszczu	150g	6zł
4.	Kapusta młoda zasmażana (sezonowo)	100g	8zł
5.	Kasza (jęczmienna, gryczana, kuskus, bulgur)	200g	5zł
6.	Kluski szpinakowe	150g	5zł
7.	Kluski śląskie	4szt/100g	5zł
8.	Kluski ziemniaczane	100g	5zł
9.	Kluski ziemniaczane smażone w głębokim tłuszczu	100g	6zł
10.	Pasztecik krucha- drożdżowy z farszem mięsnym	1szt/50g	4zł
11.	Pieczyno (pszenne, razowe, żytnie)	100g	3zł
12.	Ryż (biały ,brązowy, dziki)	200g	5zł
13.	Szyszki ziemniaczane smażone w głębokim tłuszczu	100g	7zł
14.	Warzywa mieszane na parze	150g	5zł
15.	Zacierka	150g	5zł
16.	Ziemniaki pieczone (ćwiartki)	100g	7zł
17.	Ziemniaki gotowane z koperkiem	200g	3zł

Lp.	NAPOJE	Jednostka miary/waga +/-	Cena brutto
1.	Kawa sypana/rozpuszczalna (Jacobs, MK, Tchibo)	200ml	9zł
2.	Kawa sypana/rozpuszczalna z mlekiem i cukrem (Jacobs, MK, Tchibo)	200ml	9zł
3.	Kawa z ekspresu: - espresso coffee - long coffee - cap-ciok - latte macchiato - hot chocolate - hot chocolate with milk		10zł
4.	Herbata czarna, zielona, owocowa	200ml	6zł
5.	Napój owocowy (np. Tymbark)	250ml	4zł
6.	Napoje gazowane (pepsi, Coca cola, mirinda, mountain dew, sprite)	330ml 500ml 0,85ml 1,75ml	5zł 6zł 8zł 10zł
7.	Woda butelka	250ml 500ml 1,5ml	3zł 4zł 5zł
8.	Soki owocowe 100% pasteryzowane	1l	7zł

Lp.	BUFET ZIMNY	Jednostka miary/waga/+/-	Cena brutto
1.	Babeczka na kruchym cieście z serkiem wędzonym łososiem	1szt/50g	7zł
2.	Galantyna z kurczaka	1szt/20porcji	90
3.	Jaja faszerowane z szynką lub pieczarkami	2 połówki	7zł
4.	Kanapka bankietowa	1szt	7zł
5.	Kurczak w galarecie (Zimne nóżki drobiowe)	150g	10zł
6.	Kurczak w zalewie słodko-kwaśnej	120g	12zł
7.	Pasztet Zaz	1kg	30zł
8.	Pierogi z ciasta francuskiego z łososiem, rukolą i kremowym serkiem	1szt	5zł
9.	Polędwica faszerowana szpinakiem	120g	22zł
10.	Polędwica na różowo z sosem pieprzowym/ sosem tatarskim	120g	22zł
11.	Pomorskie klopsiki w occie 5szt	5szt.50g	8zł
12.	Pstrąg faszerowany w galarecie	1szt/ 350g	50zł
13.	Roladka z kurczaka faszerowana mięsem i pieczarkami w szynce parmezańskiej	150g	16zł
14.	Roladka z kurczaka faszerowana mięsem i puree z zielonego groszku w szynce parmezańskiej	150g	16zł
15.	Rolada marchewkowa z tuńczykiem	1szt/20porcji	100zł
16.	Rolada serowa z kurczakiem i pieczarkami	1szt/20porcji	100zł
17.	Rolada szpinakowa z łososiem wędzonym lub parzonym	1szt/20porcji	100zł
18.	Rolada wiosenna	1szt/20 porcji	
19.	Roladki ze schabu z sosem żurawinowym	120g	13zł
20.	Ryba po grecku z oliwką	150g	12zł
21.	Ryba po japońsku	150g	12zł
22.	Salatka brokułowa	250g	9zł
23.	Salatka brokułowa z kurczakiem i jajkiem	250g	9zł
24.	Salatka cesar	250g	9zł
25.	Salatka drwala	250g	12zł
26.	Salatka grecka	250g	9zł
27.	Salatka gyros	250g	9zł
28.	Salatka jarzynowa	250g	9zł
29.	Salatka makaronowa	250g	9zł
30.	Salatka meksykańska	250g	9zł
31.	Salatka z gruszką i serem feta	250g	9zł
32.	Salatka z wędzonym kurczakiem	250g	9zł
33.	Salatka witaminka	250g	9zł
34.	Salatka z gruszką, serem feta i słonecznikiem	250g	9zł
35.	Salatka z tuńczykiem	250g	9zł
36.	Salatka ziemniaczana ze śledziem	1kg	35zł
37.	Schab w galarecie z brzoskwinia lub marchewką	120g	11zł
38.	Smalec Zaz	1kg	40zł
39.	Szynka zawijana w galarecie z sałatką jarzynową	2szt	12zł

40.	Śledź po grecku	150g	11zł
41.	Śledź po żydowsku	1kg	49zł
42.	Śledź w oleju z cebulką	250g	15zł
43.	Śledź pod pierzynką z buraczkiem	150g	11zł
44.	Śledź salsa	150g	11zł
45.	Tatar wołowy z marynatami	100g	15zł

Lp.	CIASTA	Jednostka miary/waga+/-	Cena brutto
1.	3 Bit	Blacha 22cmx38 cm	120zł
2.	Balladyna	Blacha 22cmx38cm	130zł
3.	Balowe	Blacha 22cmx38 cm	120zł
4.	Biała dama	Blacha 22cmx38 cm	120zł
5.	Biszkopt pod galaretką z owocami sezonowymi	Blacha 22cmx38 cm	100zł
6.	Cappuccino	Blacha 22cmx38 cm	120zł
7.	Dacquoise (Dakłas)	Blacha 22cmx38 cm	130zł
8.	Fiona	Blacha 22cmx38 cm	120zł
9.	Filadelfia	Blacha 22cmx38 cm	120zł
9.	Jabłecznik królewski	Blacha 22cmx38 cm	120zł
10.	Jabłecznik z pianką	Blacha 22cmx38 cm	120zł
11.	Katarzynka	Blacha 22cmx38 cm	120zł
12.	Kukułka	Blacha 22cmx38 cm	130zł
13.	Malinowa chmurka	Blacha 22cmx38 cm	120zł
14.	Malinowy las	Blacha 22cmx38 cm	130zł
15.	Morze czarne	Blacha 22cmx38 cm	130zł
16.	Makowiec gotowany	Blacha 22cmx38 cm	120zł
17.	Orzechowiec	Blacha 22cmx38 cm	120zł
18.	Pani Walewska	Blacha 22cmx38 cm	120zł
19.	Pijana śliwka	Blacha 22cmx38 cm	140zł
20.	Porzeczkowiec	Blacha 22cmx38 cm	120zł
21.	Sernik tradycyjny	Blacha 22cmx38 cm	120zł
22.	Sernik Oreo	Blacha 22cmx38 cm	130zł
23.	Sernik na zimno	Blacha 22cmx38 cm	100zł
24.	Sernik z brzoskwiniami na ciemnym spodzie	Blacha 22cmx38 cm	120zł
25.	Shrek	Blacha 22cmx38 cm	120zł
26.	Stefanek	Blacha 22cmx38 cm	120zł
27.	Śmietanowiec	Blacha 22cmx38 cm	120zł
28.	Szarlotka	Blacha 22cmx38 cm	100zł
29.	W-Z z bitą śmietaną	Blacha 22cmx38 cm	100zł

Lp.	BUFET SŁODKI	Jednostka miary/waga +/-	Cena brutto
1.	Babeczki pod galaretką	1szt	4zł
2.	Babeczki z czekoladą/dżemem	1szt	4,50zł
3.	Cake pops (lizaki)	1szt	3zł
4.	Chleb Zaz	1szt	6zł
5.	Ciasto drożdżowe z kruszonką	1kg	27zł
6.	Ciasto drożdżowe z owocami	1kg	27zł
7.	Deser lodowy bez dodatków (3 gałki)	1 porcja	15zł
8.	Deser lodowy z owocami, śmietaną kremówką i sosem deserowym (3 gałki lodów)	1 porcja	18zł
9.	Drożdżówka z marmoladą/owocami/budyniem/twarogiem	1szt 100g	4zł
10.	Lody gałkowe	1gałka/ 40g	6zł
11.	Muffiny	1szt/50g	4zł
12.	Pączek z marmoladą	1szt/100g	5zł
13.	Pączek z wiśnią/nutellą	1szt/100g	7zł
14.	Rogaliki z nadzieniem makowym	1kg	40zł
15.	Rogaliki z marmoladą	1kg	35zł
16.	Rogaliki z nadzieniem migdałowym	1kg	45zł
17.	Rurka z kremem	1szt/25g	6zł
18.	Strucla makowa	1kg	30zł
19.	Szarlotka z lodami (1 gałka lodów)	1 porcja	12zł

Lp.	BUFET SŁODKI DODATKI	Jednostka miary/waga	Cena brutto
1.	Bitą śmietana	20g	4zł
2.	Porcja owoców	30g	4zł

*Cena cateringu przygotowanego na gorąco wraz w wypożyczeniem transportera za dodatkową opłatą w wysokości 100zł.

* W przypadku zamówienia cateringu minimalna ilość zamawianych potraw wynosi 8 porcji z jednego rodzaju.

* Dowóz cateringu – 3 zł/km.

* Opakowania 3 zł/szt. Płatne dodatkowo przy odbiorze cateringu.