

## Catering – Garmaz (v.03.23)

<b>Mięsa na ciepło</b>		<b>Cena za 1 porcję</b>
1.	Kaczka pieczona w jabłkach [ćwiartka filetowana lub z kością]	30,00
2.	Kotlet de volaille mały [z masłem; z pieczarkami; z serem] (130g)	13,00
3.	Kotlet de volaille duży [z masłem; z pieczarkami; z serem] (180g)	16,00
4.	Panierowany kotlet drobiowy (130g)	12,00
5.	Nuggetsy drobiowe (130g)	12,00
6.	Kotlet drobiowy zapiekany z warzywami i serem (130g)	13,00
7.	Filet z kurczaka nadziewany farszem z pora (130g)	14,00
8.	Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem i serem pleśniowym (130g)	14,00
9.	Roladki drobiowe nadziewane suszonymi pomidorami otulone boczkiem (130g)	16,00
10.	Roladki z udźca kurczaka sous-vide w sosie cytrynowym z rodzynkami [a'la frykasy] (130g/80g)	18,50
11.	Udo z kurczaka bez kości nadziewane morelą lub pieczarkami (130g)	13,00
12.	Zrazy wołowe nadziewane boczkiem i ogórkiem w sosie pieczeniowym (130g/80g)	24,50
13.	Zrazy wieprzowe nadziewane boczkiem i ogórkiem w sosie pieczeniowym (130g/80g)	17,50
14.	Bitki z szynki wieprzowej w sosie pieczeniowym (130g/80g)	16,50
15.	Pieczone polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym (130g/80g)	23,00
16.	Tradycyjny kotlet schabowy (130g)	11,00
17.	Sakiewka ze schabu nadziewana szynką i serem (130g)	13,00
18.	Schab po chłopsku nadziewany kapustą z grzybami (130g)	13,00
19.	Rolada z karkówki wieprzowej owinięta boczkiem (130g)	16,00
20.	Karkówka wieprzowa zapiekana z serem i cebulką (130g)	16,00
21.	Pieczona golonka bez kości w sosie musztardowym (130g/80g)	18,00
22.	Pieczone żeberka wieprzowe w sosie BBQ	14,00/100g
<b>Ryby na ciepło</b>		<b>Cena za 1 porcję</b>
1.	Filet z łosia pieczony w maśle cytrynowym (130g)	25,00
2.	Pieczony filet z pstrąga marynowany w ziołach (130g)	20,00
3.	Smażony filet z dorsza z prażonym sezamem i sosem ostrygowym (130g)	22,00
4.	Smażony filet z sandacza z sosem borowikowym (130g/80g)	26,00
<b>Rolady na zimno w lekkiej glazurze</b>		<b>Cena za 10 porcji (400g)</b>
1.	Rolada z kaczki faszerowana wątróbką i żurawiną	70,00
2.	Rolada z kurczaka nadziewana oliwkami/brokułami	55,00
3.	Rolada ze schabu nadziewana morelą	55,00
4.	Rolada z karkówki nadziewana śliwką	55,00
5.	Rolada z karkówki wieprzowej przekładana dipem chrzanowym	55,00
6.	Rolada z polędwiczki wieprzowej nadziewana kurkami	70,00
7.	Rolada z łosia	110,00
8.	Rolada z pstrąga	75,00

	<b>Tymbaliki</b>	<b>Cena za 10 porcji (700g)</b>
1.	Z mięsem drobiowym	55,00
2.	Z mięsem wieprzowym	55,00
3.	Zylc kaszubski z golonki wieprzowej	55,00
4.	Z dorszem	65,00
5.	Z łososiem	80,00
	<b>Przekąski rybne (min.1kg)</b>	<b>Cena za 1 kg</b>
1.	Śledź marynowany żurawinie i czerwonej cebuli	66,00
2.	Śledź w sosie śmietanowym	66,00
3.	Śledź w sosie koktajlowym z warzywami	66,00
4.	Opiekany śledź w marynacie octowej	75,00
5.	Dorsz po grecku	105,00
6.	Dorsz z warzywami w sosie słodko-kwaśnym	105,00
	<b>Przekąski porcjowane</b>	<b>Cena za 20 porcji</b>
1.	Tatar ze śledzia z dodatkami (40g)	105,00
2.	Łosoś marynowany w limonce i chilli na bagietce (40g)	155,00
3.	Carpaccio z łososia marynowanego w soi i imbirze na sałacie (40g)	155,00
4.	Rolada ze szpinaku z łososiem wędzonym (40g)	135,00
5.	Tatar z łososia na grzance ziołowej (40g)	155,00
6.	Tatar wołowy na czarnym chlebie (40g)	120,00
7.	Jaja faszerowane do wyboru: [łososiem wędzonym; tuńczykiem; pieczarkami]	55,00
8.	Tartaletki z pastą do wyboru: [z łososia; pieczarkowe; brokułowe; jajeczne]	120,00
9.	Wrapki z szynką długodojrzewającą i warzywami marynowanymi	130,00
10.	Tortilla nadziewana szynką, serem i warzywami	110,00
11.	Tortilla nadziewana kurczakiem w ziołach z warzywami	130,00
12.	Tortilla nadziewana śledziem marynowanym z warzywami	130,00
13.	Mini burgery wieprzowo-wołowe	240,00
	<b>Polecamy!</b>	
14.	SWOJSKA DESKA - zestaw wędlin i kiełbas naturalnie wędzonych, zylc kaszubski z golonki wieprzowej, pasztet z kaczki, smalec ze skwarkami, ogórki kiszane, chleb wiejski na ziemniakach – ok. 4 kg	320,00
	<b>Salatki (min.1,5kg)</b>	<b>Cena za 1 kg</b>
1.	Jarzynowa tradycyjna	49,00
2.	Gyros z marynowanym kurczakiem	46,00
3.	Z szynką, ogórkiem i makaronem ryżowym	42,00
4.	Porowa z jajkiem, ananasem i szynką	42,00
5.	Brokułowa z wędzonym boczkiem i rodzynkami	49,00
6.	Włoska z tortellini ze szpinakiem, pomidorem i mozzarellą w dresingu bazyliowym	49,00
7.	Z paluszkami surimi i brzoskwinią	46,00
8.	Z tuńczykiem, orzechami i ryżem	46,00
	<b>Salatki ze świeżych warzyw ogrodowych</b>	<b>Cena za półmisek (dla ok. 5 osób)</b>
1.	Z serem feta i oliwkami	50,00
2.	Z serem regionalnym i dresingiem mango	55,00
3.	Z suszonym pomidorem i serem pleśniowym	55,00
4.	Z pieczoną kaczką i wędzonymi śliwkami w dresingu pomarańczowym	55,00
5.	Z pieczonym burakiem, żurawiną i kaszą kuskus w dresingu sezamowym	55,00

<b>Pierogi ręcznie lepione (1 porcja – ok. 10 pierogów)</b>		<b>Cena za 1 porcję</b>
1.	Z mięsem ; z kapustą i grzybami ; z owocami	25,00
2.	Galiczyjskie z twarogiem i ziemniakami	25,00
3.	Z pieczoną sarniną (polecamy sos: borowikowy)	28,00
4.	Z dorszem (polecamy sos: śmietanowo-koperkowy)	28,00
<b>Paszteciki, krokiety, pasztety (min. 1kg)</b>		<b>Cena za 1 kg</b>
1.	Paszteciki do wyboru: z mięsem / z kapustą i grzybami (ok.50g/1szt)	65,00
2.	Krokiety do wyboru: z mięsem / z kapustą i grzybami (ok.150g/1szt)	50,00
3.	Pasztet wieprzowo – drobiowy z oliwkami	55,00
4.	Pasztet z kaczki z żurawiną	65,00
<b>Sosy</b>		<b>Cena za 1 kg</b>
1.	Pieczeniowy/ śmietanowy	50,00
2.	Grzybowy/ warzywny/ owocowy	70,00
<b>Dodatki warzywne</b>		<b>Cena za 1 kg</b>
1.	Surówka z kapusty świeżej; z kapusty kiszonej; z marchewki; z buraczków	35,00
2.	Surówka z selera /mizeria	36,00
3.	Kapusta zasmażana w maśle z grzybami	55,00
4.	Kapusta czerwona duszona ze śliwkami	55,00
5.	Buraczki zasmażane	45,00
6.	Bigos na wiejskiej wędzonce z kielbasą	55,00
<b>Dodatki skrobiowe</b>		<b>Cena za 1 kg</b>
1.	Kopytka podsmażane na maśle tymiankowym	55,00
2.	Ziemniaki gotowane	28,00
3.	Ziemniaki pieczone w ziołach	29,00
4.	Łazanki z kapustą i grzybami	40,00
<b>Zupy (min. 1,5l)</b>		<b>Cena za 1 litr</b>
1.	Rosół z kury z makaronem/z kluseczkami	32,00
2.	Barszcz czerwony czysty	32,00
3.	Rybna na pomidorach z kawałkami dorsza i łososia	65,00
4.	Żurek na białej kielbasie z grzybami leśnymi	55,00
5.	Flaczki wołowe	55,00
6.	Strogonoff wołowy	55,00
7.	Krem serowo – porowy z klopsikami drobiowymi	50,00
8.	Krem z brokuła i zielonego groszku	45,00
<b>Domowe wypieki (średnica ok. 24cm)</b>		<b>Cena za 1 szt</b>
1.	Sernik wiedeński ze słonym karmelem i prażonymi migdałami	130,00
2.	Sernik cytrynowo - miodowy na zimno	140,00
3.	Szarlotka na kruchym spodzie	120,00
4.	3 – bit na herbatnikach z kremem śmietankowym	140,00
5.	Biszkopt przekładany masą budyniową i kajmakiem z migdałami	120,00
6.	Tort bezowy z owocami i kremem do wyboru: (truskawkowy/malinowy/cytrynowy/kawowy)	150,00

W cenie przekąsek zimnych zawarte jest garniowanie półmisek warzywami i owocami.  
Do ceny doliczamy koszt opakowań jednorazowych.  
W przypadku wydania potraw w naczyniach szklanych i porcelanowych pobieramy kaucję zwrotną.  
Realizacja zleceń - minimum 3 dni od złożenia zamówienia  
e-mail : [avena.zajazd@wp.pl](mailto:avena.zajazd@wp.pl) tel. : 668 284 250 ; 58 351 20 26