

Catering – Garmaz (v.01.25)

	Mięsa na ciepło	Cena za 1 porcję
1.	Kaczka pieczona w jabłkach [ćwiartka filetowana lub z kością]	29,00
2.	Kotlet de volaille mały [z masłem; z pieczarkami; z serem] (130g)	14,00
3.	Kotlet de volaille duży [z masłem; z pieczarkami; z serem] (180g)	18,00
4.	Panierowany kotlet drobiowy (130g)	14,00
5.	Nuggetsy drobiowe (130g)	14,00
6.	Kotlet drobiowy zapiekany z warzywami i serem (130g)	15,00
7.	Filet z kurczaka nadziewany farszem z pora (130g)	16,00
8.	Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem i serem pleśniowym (130g)	16,00
9.	Roladki drobiowe nadziewane suszonymi pomidorami otulone boczkiem (130g)	16,00
10.	Udo z kurczaka bez kości nadziewane morelą lub pieczarkami (130g)	15,00
12.	Zrazy wołowe nadziewane boczkiem i ogórkiem w sosie pieczeniowym (90g/50g)	18,00
13.	Zrazy wieprzowe nadziewane boczkiem i ogórkiem w sosie pieczeniowym (90g/50g)	13,00
14.	Bitki z szynki wieprzowej w sosie pieczeniowym (130g/80g)	18,00
15.	Pieczone polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym (130g/80g)	25,00
16.	Tradycyjny kotlet schabowy (130g)	15,00
17.	Sakiewka ze schabu nadziewana szynką i serem (130g)	16,00
18.	Schab po chłopsku nadziewany kapustą z grzybami (130g)	16,00
19.	Wolno pieczona rolada z karkówki wieprzowej w sosie pieczeniowym (130g/80g)	18,00
20.	Karkówka wieprzowa zapiekana z serem i cebulką (130g)	17,00
21.	Golonka bez kości pieczona w piwie z sosem musztardowym (130g/80g)	18,00
	Ryby na ciepło	Cena za 1 porcję
1.	Filet z łososia pieczony w maśle cytrynowym (130g)	25,00
2.	Smażony filet z dorsza z prażonym sezamem i sosem ostrygowym (130g)	23,00
3.	Smażony filet z sandacza z sosem borowikowym (130g/80g)	26,00
	Sosy	Cena za 1 kg
1.	Pieczeniowy/ śmietanowy	50,00
2.	Grzybowy/ warzywny/ owocowy	70,00
	Mięsa i ryby na zimno w lekkiej glazurze	Cena za 10 porcji (400g)
1.	Rolada z kaczki faszerowana wątróbką i żurawiną	75,00
2.	Rolada z kurczaka nadziewana oliwkami/brokulami	60,00
3.	Rolada ze schabu nadziewana morelą	60,00
4.	Rolada z karkówki nadziewana śliwką	60,00
5.	Pieczona karkówka wieprzowa przekładana dipem chrzanowym	60,00
6.	Rolada z polędwiczki wieprzowej nadziewana kurkami	75,00
7.	Filet z łososia w galarecie	115,00
8.	Filet z pstrąga w galarecie	80,00

	Tymbaliki	Cena za 10 porcji (700g)
1.	Z mięsem drobiowym	55,00
2.	Zylc kaszubski z golonki wieprzowej	55,00
3.	Z dorszem	65,00
4.	Z pstrągiem	65,00
5.	Z łososiem	80,00
	Przekąski rybne (min.1kg)	Cena za 1 kg
1.	Śledź marynowany żurawinie i czerwonej cebuli	69,00
2.	Śledź w sosie śmietanowym	69,00
3.	Dorsz po grecku	105,00
4.	Dorsz z warzywami w sosie słodko-kwaśnym	105,00
	Przekąski porcjowane	Cena za 12 porcji
1.	Tatar ze śledzia z dodatkami (40g)	85,00
2.	Śledź na konfiturze z czerwonej cebuli (40g)	85,00
3.	Śledź z pieczonym burakiem, ricottą i orzechem włoskim (40g)	85,00
4.	Łosoś marynowany w limoncy i chilli (40g)	109,00
5.	Carpaccio z łososią marynowanego w soi i imbirze na sałacie (40g)	109,00
6.	Rolada ze szpinaku z łososiem wędzonym (40g)	100,00
7.	Tatar z łososią na grzance ziołowej (40g)	110,00
8.	Tatar wołowy na czarnym chlebie (40g)	100,00
9.	Jaja faszerowane do wyboru: [łososiem wędzonym; tuńczykiem; pieczarkami]	45,00
10.	Wrapki z szynką długodojrzejącą i warzywami marynowanymi	96,00
11.	Tortilla nadziewana szynką, serem i warzywami	90,00
12.	Tortilla nadziewana kurczakiem w ziołach z warzywami	96,00
13.	Mini burgery wieprzowo-wołowe	150,00
	Polecamy!	
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	350,00
	Salatki (min.1,5kg)	Cena za 1 kg
1.	Jarzynowa tradycyjna	56,00
2.	Gyros z marynowanym kurczakiem	56,00
3.	Z szynką, ogórkiem i makaronem ryżowym	56,00
4.	Porowa z jajkiem, ananasem i szynką	56,00
5.	Brokułowa z wędzonym boczkiem i rodzynkami	56,00
6.	Z paluszkami surimi i brzoskwinia	56,00
7.	Z tuńczykiem, orzechami i ryżem	56,00
	Salatki ze świeżych warzyw ogrodowych	Cena za półmisek (dla ok. 5 osób)
1.	Z serem feta i oliwkami	55,00
2.	Z serem regionalnym i dresingiem mango	60,00
3.	Z suszonym pomidorem i serem pleśniowym	60,00
4.	Z pieczoną kawką i wędzonymi śliwkami w dresingu pomarańczowym	60,00
5.	Z pieczonym burakiem, żurawiną i kaszą kuskus w dresingu sezamowym	60,00

	Pierogi własnego wyrobu (1 porcja – ok. 10 pierogów)	Cena za 1 porcję
1.	Z mięsem ; z kapustą i grzybami ; z owocami	28,00
2.	Galiczyjskie z twarogiem i ziemniakami	28,00
3.	Z pieczoną gęsina (polecamy sos: borowikowy)	30,00
4.	Z dorszem (polecamy sos: śmietanowo-koperkowy)	30,00
	Paszteciki, krokiety, pasztety (min. 1kg)	Cena za 1 kg
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)	55,00
3.	Pasztet wieprzowo – drobiowy z oliwkami	55,00
4.	Pasztet z kaczki z żurawiną	65,00
	Dodatki warzywne	Cena za 1 kg
1.	Surówka z kapusty świeżej; z kapusty kiszonej; z marchewki; z buraczków	36,00
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	55,00
6.	Bigos na wiejskiej wędzonce z kielbasą	55,00
	Dodatki skrobiowe	Cena za 1 kg
1.	Kopytka podsmażane na maśle tymiarkowym	55,00
2.	Ziemniaki gotowane	28,00
3.	Ziemniaki pieczone w ziołach	29,00
4.	Łazanki z kapustą i grzybami	40,00
	Zupy (min. 1,5l)	Cena za 1 litr
1.	Rosół z kury z makaronem	35,00
2.	Barszcz czerwony czysty	37,00
3.	Rybnia na pomidorach z kawałkami dorsza i łosia	65,00
4.	Żurek na białej kielbasie z grzybami leśnymi	55,00
5.	Flaczki wołowe	55,00
6.	Stroganoff wołowy	60,00
7.	Krem serowo – porowy z klopsikami drobiowymi	55,00
8.	Krem z brokuła i zielonego groszku	55,00
	Domowe wypieki (średnica ok. 24cm)	Cena za 1 szt
1.	Sernik wiedeński z polewą do wyboru: (słony karmel z prażonymi migdałami/lukier/czekolada)	135,00
2.	Sernik cytrynowo - miodowy na zimno	145,00
3.	Szarlotka na kruchym spodzie	125,00
4.	3 – bit na herbatnikach z kremem śmietankowym	145,00
5.	Biskopt przekładany masą budyniową i kajmakiem z migdałami	125,00
6.	Tort bezowy z owocami i kremem do wyboru: (truskawkowy/malinowy/cytrynowy/kawowy)	155,00

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 tel. : 668 284 250 ; 58 351 20 26