



SALA BALOWA

KAROLINA



CATERING WIELKANOCNY 2021

ZUPY: (500ml)

1. Żur wielkanocny z jajem, chrzanem i białą kiełbaską – 9zł/ porcja
2. Barszcz biały z grzybami i jajem i kiełbaską – 9zł/ porcja
3. Domowy rosół z kaczki – 9zł/porcja
4. Flaczki po warszawsku – 12zł/ porcja
5. Krem z białych warzyw z oliwą bazyliową, prażonymi pestkami dyni i grzankami – 9zł / porcja

DANIA GŁÓWNE:

1. Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym lub w sosie z wędzonej śliwki – 18zł (ok 200gram)
2. Pieczone małe golonki wieprzowe podane z młodą kapustą z koperkiem – 23zł (ok 220 gram)
3. Pieczone udko z kaczki z jabłkiem oraz pomarańczą z sosem żurawinowym – 20zł (ok 220gram)
4. Łosoś grillowany z zielonym pesto z fasolką szparagową i dipem ziołowym – 23zł (ok 200 gram)
5. Devolay drobiowy faszerowany serem i pieczarką z sosem serowym – 18zł

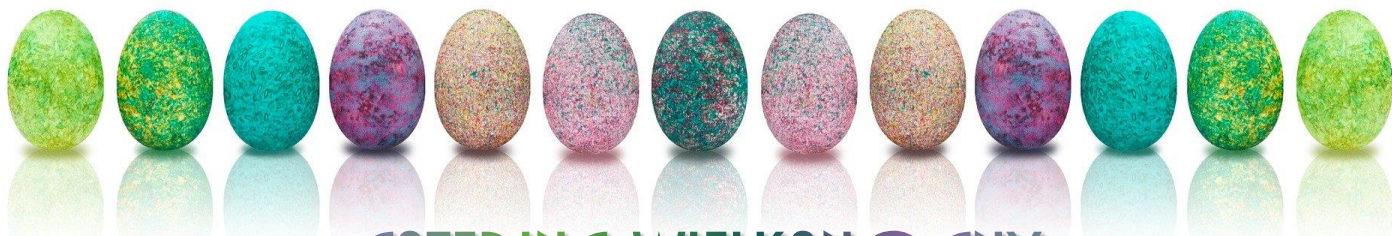


Zamówienia: 726 350 007 / 781 969 468 / 783 990 280
kontakt@sala-karolina.pl



SALA BALOWA

KAROLINA



CATERING WIELKANOCNY 2021

Przekąski zimne:

1. Rolada z indyka z morelami, żurawiną oraz pistacjami – 10 porcji na półmisku – 35zł
2. Rolada z indyka z jajem, szpinakiem i sosem chrzanowym – 10 porcji na półmisku – 35zł
3. Półmisek mini pasztetów – mix: żurawina, podgrzybek, tradycyjny – 6szt. – 36zł
4. Schab po warszawsku – 10 porcji na półmisku – 35zł
5. Śledź z cebulką, suszonym pomidorem, grillowaną cukinią i jabłkiem pod pierzynką ze śmietany – 29zł
6. Tatar z łososia (świeży i wędzony) z suszonym pomidorem, kaparami i kurkami – 10 porcji na półmisku – 65zł
7. Mini burgery wielkanocne – szarpany kurczak w sosie amerykańskim, rzeżucha, sos chrzanowy, jajko na twardo, domowe bułeczki – 10 porcji – 39zł
8. Jajka:
 - smażone w skorupkach z pieczarką, szpinakiem i szyneczką – 8 porcji – 25zł
 - faszerowane pastą z łososia i rukoli – 8 porcji – 25zł
 - jaja barwione na fioletowo z musem z groszu, z prażoną cebulką – 8 porcji - 25zł
9. Tymbaliki (nóżki) drobiowo wieprzowe – 6 sztuk – 19zł
10. Tymbaliki (nóżki) z pieczonym dorszem – 6 sztuk – 21zł
11. Rolada szpinakowa z łososiem i białym serkiem – 10 porcji – 39zł
12. Mini szaszłyki z jajeczkami przepiórczymi, grillowaną białą kiełbaską, rzeżuchą, serem i pomidorkiem cherry z dipem czosnkowym – 39zł



Zamówienia: 726 350 007 / 781 969 468 / 783 990 280
kontakt@sala-karolina.pl



SALA BALOWA

KAROLINA



CATERING WIELKANOCNY 2021

Sałatki:

1. Sałatka wielkanocna: przekładana, starte białka jajek, majonez, tuńczyk, ryż z sosem sojowym, ser żółty, żółtka jaj – salaterka – 35zł
2. Sałatka z rzeżuchą i jakiem przepiórczym (mix sałat, ogórek, pomidor, czerwona cebulka, kukurydza, groszek, kiełki, jajka, sos jogurtowy – półmisek – 35zł
3. Tradycyjna sałatka jarzynowa – 0,5kg – 29zł
4. Sałatka gyros z kurczakiem – salaterka – 35zł

Pieczyste:

1. Domowa kiełbasa jałowcowa – 0,5kg – 29zł
2. Domowa szynka kulka orzech – 1kg – 49zł
3. Boczek rolowany z czosnkiem i majerankiem w przyprawach – 0,5kg – 49zł
4. Schaby pieczone w marynacie – 0,5kg – 49zł
5. Wiejski półmisek Gospodarza: kaszanka, salceson, szynka staropolska, polędwica wiejska, kiełbasa wiejska z czosnkiem, kabanosy, salami, twarożek ze szczypiorkiem – półmisek – 49zł

Ciasta Wielkanocne:

1. Mazurek wielkanocny ok 600gram – 27zł
2. Sernik po wiedeńsku – 25zł
3. Babka wielkanocna ok 500 gram – 19zł
4. Babka adwokatowa ok 600 gram – 24zł

Dodatki:

1. Pierogi ze szpinakiem pieczone – porcja 5 sztuk – 10zł
2. Kopytka - 15 sztuk, porcja – 10zł
3. Opiekane ziemniaczki, porcja ok 300 gram – 10zł



Zamówienia: 726 350 007 / 781 969 468 / 783 990 280

kontakt@sala-karolina.pl