



LUNCH

DANIA NA CIEPŁO

ZUPA

01. ROSÓŁ ZŁOCISTY Z LUBCZYKIEM I MAKARONEM
02. KREM Z POMIDORÓW Z GRZANKAMI
03. KREM PIECZARKOWY Z GROSZKIEM PTYSIOWYM
04. FRANCUSKA ZUPA CEBULOWA Z GRZANKĄ SEROWĄ
05. ŻUREK STAROPOLSKI Z JAJKIEM I KIELBASĄ
06. BARSZCZ CZERWONY Z USZKAMI LUB PASZTECIKAMI



MOŻESZ POWIĘKSZYĆ SWOJĄ OFERTĘ O DODATKI

DODATKI

01. RYŻ JAŚMINOWY
02. ZIEMNIAKI
- ZAPIEKANE
- GOTOWANE
03. KLUSKI ŚLĄSKIE
04. KOPYTKA
05. AKSAMITNE PUREE
06. BURACZKI ZASMAŻANE
07. KAPUSTA
- ZASMAŻANA
- Z BOCZKIEM
08. WARZYWA BLANSZOWANE
09. MINI MARCHEWKI Z SEZAMEM

DANIA MIĘSNE

01. ROLADKA Z KURCZAKA ZE SZPINAKIEM W SOSIE WŁOSKIM
02. SASZETKA DROBIOWA Z SEREM ZAPIECZONA Z BESZAMELEM
03. KIESZONKA Z KURCZAKA Z SEREM PLEŚNIOWYM I SUSZONYM POMIDOREM
04. FILET Z INDYKA W SOSIE KURKOWYM
05. ESKALOPKI Z POLĘDWICZEK WIEPRZOWYCH POD GRZYBOWĄ PIERZYNĄ
06. TRADYCYJNY SCHAB PANIEROWANY
07. SCHAB PIECZONY W ZIOŁOWEJ OTOCZCE
08. ESKALOPKI ZE SCHABU Z POMIDORAMI I CUKINIĄ
09. DORSZ PIECZONY W ZIOŁACH W SOSIE KARMELOWYM

DANIA JARSKIE

01. POMIDORY FASZEROWANE
02. PAPRYKA Z KASZĄ KUSKUS
03. MAKARON Z WARZYWAMI

DANIA OBIADOWE – JEDNOGARNKOWE

01. WOŁOWINA PO BURGUNDZKU
02. STROGONOW NA BAZIE CZERWONEGO WINA
03. ZUPA GULASZOWA (DROBIOWA / WIEPRZOWA)

Więcej szczegółów uzyskają Państwo pod numerem telefonu 42 688 11 41
lub adresem e-mail: kontakt@catering.net.pl