STARY MŁYN
PIEROGARNIA

OFERTA ŚWIĄTECZNA DLA FIRM

MENU 1

ZUPY

1 do wyboru

Krem z grzybów leśnych
z kwaśną śmietaną, chipsami ziemniaczanymi i świeżą natką pietruszki

Tradycyjny barszcz na domowym zakwasie z uszkami

DANIE GŁÓWNE

2 dania do wyboru

Lepiochy (4 sztuki - Rycerskie lub Grzybobranie)
Wolno gotowana karkówka w sosie grzybowym
Devolay z palonym masłem i świeżą natką pietruszki
Pieczony sandacz w sosie porowym

DODATKI

2 do wyboru

Pieczone ziemniaki z wędzoną papryką
Chrzanowe puree ziemniaczane
Pieczone warzywa korzeniowe z tymiankiem

ZIELENINA

2 do wyboru

Buraczki zasmażane z chrzanem
Duszona modra kapusta z korzennymi przyprawami
Surówka z białej kapusty z koperkiem
Surówka z selera z musztardą francuską i majonezem

DESER

1 do wyboru

Mus chałwowy z puree z czarnej porzeczki i wełnianą, puszystą chałwą
Piernikowe ciastko marchewkowe ze śliwkami, lodami z wiejskiej śmietanki, orzechami w karmelu i maślaną kruszonką

NAPOJE

Kompot z owoców sezonowych
Kawa, herbata, woda z cytryną - bufet bez limitu

199,96zł / osoba*

**minimalne zamówienie - 8 osób, doliczamy 10% serwisu, opcja dowozu do firmy ustalana indywidualnie*

MENU II

PRZYSTAWKI *serwowane do stołu*

Gniecione ziemniaczki
z kremowym wędzonym twarogiem, sałatką z kiszonego ogórka, gorczycą i świeżym koperkiem

Tatar wołowy
z kiszonym ogórkiem, szalotką, piklowaną czerwoną cebulą, gorczycą, żółtkiem, majonezem z pora i świeżym szczypiorkiem

Śledź po kaszubsku
w pomidorach z pieczonymi pomidorkami koktajlowymi, cebulą, rodzynkami i świeżą natką pietruszki

Pieczywo naszego wypieku
i puszyste masło

ZUPY *1 do wyboru*

Krem z grzybów leśnych
z kwaśną śmietaną, chipsami ziemniaczanymi i świeżą natką pietruszki

Tradycyjny barszcz
na domowym zakwasie z uszkami

PIEROGI TRADYCYJNE *1 do wyboru*

Grzybobranie z sosem grzybowym, chrupiącą kiszoną kapustą i świeżą natką pietruszki

Rycerskie
z bechamelem musztardowym, surówką z kiszonego ogórka i koperkiem

Zza miedzy wschodniej
z kwaśną śmietaną, cebulką i szczypiorkiem

PIEROGI SPECJALNE *1 do wyboru*

Konfitowany schab z grzybami leśnymi (borowik, podgrzybek), gorczycą, sosem kurkowym, chipsami z pieczarek i świeżą natką pietruszki

Wolno pieczona kaczka
z warzywami i imbirem, puree z modrej kapusty, marynowanym rokitnikiem, śliwką suszoną gotowaną w winie

RÓŻNOŚCI *2 do wyboru*

Bigos staropolski gotowany na winie z mięsem wieprzowym, boczkiem i kiełbasą, duszony z aromatycznymi suszonymi śliwkami i grzybami

Kluski śląskie z szarpanym polikiem wołowym, buraczkami, gorczycą, sosem grzybowym i świeżą natką pietruszki

Szare kluchy z ziemniaków podsmażone z okrasą z boczku i cebuli, regionalnym twarogiem, kapustą zasmażaną i świeżą natką pietruszki

SŁODKOŚCI *1 do wyboru*

Kluski leniwe
na bazie regionalnego twarogu z sosem waniliowym i czekoladową kruszonką

Mus chałwowy
z puree z czarnej porzeczki i wełnianą, puszystą chałwą

Szarlotka na ciepło
z lodami i bitą śmietaną

NAPOJE

Kompot z owoców sezonowych

Kawa, herbata, woda z cytryną
- bufet bez limitu

Kieliszek wina owocowego - GRATIS

229,96zł / osoba*

**minimalne zamówienie - 8 osób, doliczamy 10% serwisu, opcja dowozu do firmy ustalana indywidualnie*

MENU III

PRZYSTAWKI *2 do wyboru*

Śledź w pomidorach z cebulą, rodzynkami i świeżą natką pietruszki

Tatar wołowy z piklami, gorczycą, majonezem z pora i szczypiorkiem

Ryba po grecku z chrupiącym panko i pieczonymi pomidorkami koktajlowymi

Gniecione ziemniaczki z kremowym wędzonym twarogiem, sałatką z kiszonego ogórka, gorczycą i świeżym koperkiem

ZUPY *1 do wyboru*

Zupa rybna z chrupiącym koprem włoskim i pieczoną polędwicą z dorsza

Barszcz czerwony na domowym zakwasie z uszkami

PIEROGI TRADYCYJNE *1 do wyboru*

Grzybobranie z sosem grzybowym, chrupiącą kiszoną kapustą i świeżą natką pietruszki

Rycerskie z bechamelem musztardowym, surówką z kiszonego ogórka i koperkiem

Zza miedzy wschodniej z kwaśną śmietaną, cebulką i szczypiorkiem

PIEROGI SPECJALNE *1 do wyboru*

Konfitowany schab z grzybami leśnymi (borowik, podgrzybek), gorczycą, sosem kurkowym, chipsami z pieczarek i świeżą natką pietruszki

Wolno pieczona kaczka z warzywami i imbirem, puree z modrej kapusty, marynowanym rokitnikiem, śliwką suszoną gotowaną w winie

DANIA GŁÓWNE *2 do wyboru*

Devolay z palonym masłem i świeżą natką pietruszki

Poliki wołowe w sosie z czerwonego wina

Pieczona polędwica z dorsza w sosie cytrynowym z koperkiem

Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym

DODATKI *2 do wyboru*

Ziemniaki pieczone z wędzoną papryką

Kluski śląskie

Chrzanowe puree ziemniaczane

Domowe kopytka

Pieczone warzywa korzeniowe z tymiankiem

ZIELENINA *2 do wyboru*

Buraczki zasmażane z chrzanem

Duszona modra kapusta z korzennymi przyprawami

Surówka z białej kapusty z koperkiem

Surówka z selera z musztardą francuską i majonezem

DESER *1 do wyboru*

Mus chałwowy z puree z czarnej porzeczki i wełnianą, puszystą chałwą

Piernikowe ciastko marchewkowe ze śliwkami, lodami z wiejskiej śmietanki, orzechami w karmelu i maślaną kruszonką

NAPOJE

Kompot z owoców sezonowych

Kawa, herbata, woda z cytryną - bufet bez limitu

Kieliszek wina owocowego - GRATIS

239,96zł / osoba*

**minimalne zamówienie - 8 osób, doliczamy 10% serwisu, opcja dowozu do firmy ustalana indywidualnie*

JESTEŚ ZAINTERESOWANY?
SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Poznaj Kasię!

+48 530 691 776

katarzyna.wojniusz@pierogarnie.com