

Wielkanocna oferta cateringowa 2024r.

Zupy:	zł/l
Rosół z makaronem	25
Zupa gulaszowa	35
Żurek wielkanocny z białą kielbasą i jajkiem	35

Dania oraz przystawki	zł /szt	zł / 0,5kg	/ 1 kg
Biała kielbasa z pieca		19	38
Bigos na czerwonym winie z suszonymi borowikami		18	35
Brzoskwinia faszerowana tuńczykiem	6		
Chleb swojski [1kg]			18
Chlebek do żurku [350g]	8		
Chrzan swojski tartý [200ml]	13		
Ćwikła z chrzanem [200ml]	10		
Galareta drobiowo-warzywna	5		
Jajka faszerowane	5		
Karkówka pieczona z czosnkiem i suszonymi owocami w majeranku		31	62
Krokiety z farszem pieczarkowo-serowym	8		
Łosoś zapiekany na szpinaku	33		
Pasztet wielkanocny z jajkiem		20	40
Polędwiczka wieprzowa w sosie pieprzowym	20		
Rolada szpinakowo-łososiowa		44	88
Ryba po grecku		33	66
Sałátka brokułowa z serem feta		15	30
Sałátka jarzynowa		14	28
Schab pieczony ze śliwką		29	57
Smalec swojski z cebulką i jabłkiem [200ml]	11		
Śledzik gajowego		26	51
Śledź w śmietanie		26	51
Tatar z łososia wędzonego	21		
Ziołowa miruna w panierce orzechowej i kalafiorowym puree	24		
Zrazy wieprzowe w sosie pieczeniowym	15		

Ciasta: (wymiary blachy 29x39x7cm)	Blacha	½ blachy	Wyroby wędzone:	
Jabłecznik z kruszonką	140	70	Boczek	27 55
Rodzinkowiec z chałwą	140	70	Kabanosy	31 62
Sernik kalifornijski	140	70	Kielbasa	25 49
Słonecznikowiec	140	70	Polędwiczki wieprzowe	33 65
Babka wielkanocna [1szt]	38			

Zamówienia prosimy składać pod +48 91 38 62 551, bądź info@soleil-rewal.pl do 27 marca 2024r.

Odbiór zamówień 29 marca w godzinach 12⁰⁰-20⁰⁰.

Podane ceny są cenami brutto, w momencie zamówienia pobierany jest zaatek w wysokości 50%.