

CENNIK - CATERING 2026**ZUPY**

1 Rosół z makaronem	24 zł/litr
2 Zupa grzybowa	43 zł/litr
3 Barszcz czerwony	26 zł/litr + pasztecik 4 zł
4 Żurek z białą kielbasą	36 zł/litr
5 Flaki	40 zł/litr
6 Strogonow	46 zł/litr
7 Krem z pomidorów	36 zł/litr
8 Krem z pieczonej papryki z chipsem z boczku	45 zł/litr

ZIMNE ZAKĄSKI

9 Tymbaliki drobiowe	6 zł/sztuka
10 Galarczki wieprzowe	6 zł/sztuka
11 Ryba w galarecie	50 zł/półmisek (8 kawałków)
12 Schab ze śliwką w galarecie	47 zł/półmisek (8 plastrów)
13 Ryba po grecku	43 zł/półmisek (ok. 600g)
14 Śledź z cebulką	40 zł/półmisek (ok. 600g)
15 Tatar na bagietce	64 zł/półmisek (0,5 kg mięsa)
16 Tatar ze śledzia	26 zł/miska(250g)
17 Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i twarożkiem	55 zł/półmisek (8 plastrów)
18 Pularda z sosem wiosennym	45 zł/półmisek (8 plastrów)
19 Kurczak w occie	50 zł/półmisek (ok. 600g)
20 Talerz mięs pieczystych (karczek marynowany pieczony, rolada drobiowa z warzywami, schab faszerowany)	50 zł/półmisek (ok. 600g - 12 plastrów)
21 Rolada serowa z kurczakiem i pieczarkami	50 zł/półmisek (8 plastrów)
22 Swojski paszтет z żurawiną	40 zł/półmisek (ok. 800g)
23 Sałata grecka	40 zł/miska (ok. 500g)
24 Sałata z grillowanym kurczakiem	42 zł/miska (ok. 500g)
25 Sałata hawajska z szynką, serem i ananase	42 zł/miska (ok. 500g)
26 Wrapy z sałatą, szynką i serem	39 zł/półmisek (10 plastrów)
27 Sałata z serem pleśniowym, gruszką i orzechami	45 zł/półmisek(ok.500g)
28 Sałata cesar	45 zł/półmisek(ok.500g)
29 Carpaccio z buraka na rukoli z serem feta	40 zł/półmisek (500g)
30 Wytrawne babeczki faszerowane tuńczykiem/pastą mięsną	48 zł/półmisek (8 babeczek)
31 Panierowane bonbony z kaszanki na musie z pieczonych jabłek	36 zł/półmisek (8 sztuk)

MIĘSIWA

32	Kotlet schabowy	14 zł/sztuka (ok. 150g)
33	Kotlet schabowy w cieście, z warzywami zapiekany mozzarellą	16 zł/sztuka (ok. 150g)
33	Kotlet firmowy	16 zł/sztuka (ok. 150g)
34	Roladki wieprzowe z ostrymi warzywami	16 zł/sztuka (ok. 150g)
35	Karkówka z grilla	14 zł/sztuka (ok. 150g)
36	Szaszłyk wieprzowy	18 zł/sztuka (ok. 150g)
37	Klopsiki wieprzowe w sosie po cygańsku	28 zł/(500g)
38	Golonka	20 zł/sztuka (ok. 150g)
39	Żeberka duszone w kapuście	19 zł/sztuka (ok. 250g)
40	Zrazy wieprzowe	17 zł/sztuka (ok. 150g)
41	Zrazy wołowe	22 zł/sztuka (ok. 150g)
42	Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym	19 zł/sztuka (ok. 150g)
43	Duszone plastry karkówki w sosie grzybowym	18 zł/sztuka (ok. 150g)
44	Roladka z suszonymi pomidorami i szynką szwarcwaldzką	20 zł/sztuka(ok.150g)

MIĘSIWA DROBIOWE

45	Kotlet drobiowy panierowany	15 zł/sztuka (ok. 150g)
46	Kotlet De volaille	17 zł/sztuka (ok. 150g)
47	Pączek drobiowy	17 zł/sztuka (ok. 150g)
48	Zawijaniec drobiowy z pieczarkami i serem	17 zł/sztuka (ok. 150g)
49	Udka faszerowane po staropolsku	16 zł/sztuka (ok. 150g)
50	Pałeczki drobiowe panierowane	12 zł/sztuka (ok. 150g)
51	Filet z grilla	14 zł/sztuka (ok. 150g)
52	Szaszłyk drobiowy	18 zł/sztuka (ok. 150g)
53	Koperta z serem feta i ziołami	16 zł/sztuka (ok. 150g)
54	Roladki drobiowe ze szpinakiem	16 zł/sztuka (ok. 150g)
55	Kieszka drobiowa z mozzarellą w cieście	16 zł/sztuka (ok. 150g)
56	Uda kaczki	19 zł/sztuka (ok. 150g)
57	Skrzydółka neshville panierowane	10 zł/sztuka (ok. 150g)



RYBY

58	Sandacz smażony (filet)	20 zł/sztuka (ok. 150g)
59	Sandacz w cieście ze szpinakiem zapiekany serem	22 zł/sztuka (ok. 150g)
60	Dorsz smażony(filet)	18 zł/sztuka (ok. 150g)
61	Dorsz w cieście(filet)	19 zł/sztuka (ok. 150g)
62	Łosoś w cieście francuskim	16 zł/sztuka (ok. 150g)

DODATKI (półmisek 1 kg)

63	Ziemniaki	19 zł/półmisek (ok.1 kg)
64	Frytki	24 zł/półmisek (ok.1 kg)
65	Frytki z batatów	36 zł/półmisek (ok.1 kg)
66	Ziemniaki opiekane z przyprawami	21 zł/półmisek (ok.1 kg)
67	Kluska śląska	24 zł/półmisek (ok.1 kg)
68	Zestaw surówek	20 zł/półmisek (ok.1 kg)
69	Warzywa gotowane	19 zł/półmisek (ok.1 kg)
70	Sos grzybowy	18 zł/300ml
71	Sos pieczeniowy	12 zł/300ml

CIASTA (25cm x 40cm)

72	Sernik tradycyjny na kruchym cieście	150 zł/sztuka
73	Słonecznikowiec	130 zł/sztuka
74	Ciasto „ trzy czekolady”	150 zł/sztuka
75	3 Bit	130 zł/sztuka
76	Leśny mech	140 zł/sztuka
77	Mazurek kajmakowy	110 zł/sztuka
78	Pani Walewska	130 zł/sztuka
79	Szarlotka na biszkopcie	110 zł/sztuka
80	Malinowa chmurka	150 zł/sztuka
81	Bounty	130 zł/sztuka
82	Góra lodowa	130 zł/sztuka
83	Seromakowiec	150 zł/sztuka
84	Filadelfia	140 zł/sztuka

Przy zamówieniu zup minimalna ilość porcji jednego rodzaju to 1 litr.
Przy zamówieniu mięsa minimalna ilość porcji jednego rodzaju to 3 sztuki.

Zamówienia przyjmujemy pod numerem telefonu 733 233 848 lub w ZAZ Strzelno.
Potrawy do odbioru w Przyjezierzu(możliwość dowozu za dodatkową opłatą).

Koszt transportu - do 5 km gratis (powyżej 5 km - 1,20 zł/km)

Korzystając z naszych usług wspierają Państwo rehabilitację osób niepełnosprawnych.

