

SCENA
CEGIELNIA

Oferta

kolacji firmowych w Scenie Cegielnia i cateringu

wigilijna

2024



tel. 728 471 592, e-mail: biuro@scenacegielnia.pl



@scenacegielnia

www.scenacegielnia.pl

MENU 1

Przystawki

Śledź na trzy sposoby
Karp po żydowsku
Roladki z łososia z ricottą i kaparami
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Deska domowych pasztetów z dipami

Zupy

Barszcz czerwony z pasztecikami
lub
Zupa grzybowa z łazankami

Dania główne

Pieczony dorsz w borowikach z opiekanymi ziemniakami
z rozmarynem z warzywami korzennymi
lub
Połudwiczka wieprzowa w bekonie z sosem demiglance
z kluseczkami orzo i pieczonymi warzywami
Kompot z suszu

Desery

Makowiec
Sernik z kajmakiem i prażonymi płatkami migdałów

Napoje

Soki owocowe
Woda gazowana / niegazowana
Kawa
Herbata

Koszt od osoby - 240 zł netto

MENU 2

Przystawki

Rolada z karpia w galarecie
Sałatka śledziowa z pieczonymi warzywami
Tatar ze śledzia z pieczonym burakiem
Sandacz faszerowany suszonymi morelami i grzybkami
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Wolno pieczony rostbef z sosem chrzanowym
Terana z kaczki z musem malinowym

Zupy

Zupa borowikowa z domowymi kluseczkami
lub
Zupa rybna w pomidorach

Dania główne

Sandacz w sosie ziołowym z opiekany z ziemniakami
z pieczonymi warzywami korzennymi
lub
Rolada z indyka z wędzoną śliwką z domowymi kluskami śląskimi
i karmelizowaną fasolką

Desery

Domowa szarlotka
Makowiec
Sernik z kajmakiem i prażonymi pestkami dyni

Napoje

Soki owocowe
Woda gazowana / niegazowana
Kawa
Herbata
Kompot z suszu

Koszt od osoby - 260 zł netto

MENU 3

Przystawki

Świeży tuńczyk w sezamie z marynowanym imbirem
Tatar z polędwicy wołowej z grzybkami słomkowym i musztardą Dijon
Krucze sałaty z krewetkami i awokado
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Karp po żydowsku
Śledź na trzy sposoby
Sandacz faszerowany z wędzoną śliwką i grzybkami

Przystawki na gorąco

Pierogi z kapustą i grzybami
Kapusta wigilijna z grzybami

Zupy

Zupa grzybowa z łazankami
lub
Krem z pieczonej dyni z mlekiem kokosowym

Dania główne

Pieczony filet łososia z sosem miodowo-musztardowym, puree ziemniaczanym i miksem sałat
lub
Konfitowane udo kaczki z glazurowanymi burakami podane domowymi kluskami śląskimi

Desery

Tiramisu
Panna cotta
Makowiec
Sernik z kajmakiem i prażonymi płatkami migdałów

Napoje

Soki owocowe
Woda gazowana / niegazowana
Kawa
Herbata
Kompot z suszu

Koszt od osoby - 310 zł netto