



# Catering świąteczny

ZIELONA BRAMA PRZYWIDZ

## ZUPY | 0,9 L.

- Wigilijna zupa grzybowa z domowymi kluseczkami 32 zł
- Barszcz czerwony wigilijny 22 zł
- Grzybowe uszka – 2 zł / sztuka

## DANIA GŁÓWNE RYBNE

- Smażone dzwonka z karpia z sosem po żydowsku (100 g) 14 zł
- Filet z łososia smażony z sosem porowym (100 g) 17 zł
- Rybne kotleciki panierowane z dorsza z sosem kurkowym (100 g) 13 zł
- Pieczony filet z pstrąga tęczowego z kremowym szpinakiem (100 g) 15 zł
- Smażone filety z karpia (100 g) 14 zł

## DANIA GŁÓWNE MIĘSNE

- Udko z kaczki z sosem śliwkowym 2 szt. / 52 zł
- Filet z kurczaka w sosie po tokańsku (100 g) 12 zł
- De Volaille z masłem (2 szt.) 34 zł
- Tradycyjne zrazy wołowe z sosem grzybowym (100 g) 16 zł
- Polędwiczka konfitowana z sosem morelowym (120 g) 13 zł

## PRZYSTAWKI

- Bigos wigilijny z grzybami (100 g) 8 zł
- Śledzie marynowane z suszoną żurawiną i brzoskwiniami (100 g) 8 zł
- Śledzie marynowane z salsą po kaszubsku (100 g) 7 zł
- Tymbaliki z łososiem i warzywami (100 g) 10 zł
- Pstrąg w galarecie (100 g) 12 zł
- Karp w galarecie (100 g) 11 zł
- Krokiety z kapustą i grzybami (150 g) 10 zł
- Paszteciki z mięsem w cieście francuskim 1 szt./4 zł
- Paszteciki z kapustą i grzybami w cieście francuskim 1 szt./4 zł
- Pieczone pierożki z łososiem 1 szt./6 zł
- Rolada z kaczki z żurawiną (100 g) 12 zł
- Przekładana sałatka z gyrosa (300 g) 15 zł
- Tradycyjna sałatka jarzynowa (100 g) 7 zł
- Sakiewki z ciasta francuskiego faszerowane pstrągiem tęczowym 1 szt./4 zł

## DESERY

- Sernik tradycyjny z polewą czekoladową 24 cm/135 zł
- Apple crumble cheesecake 24 cm/ 150 zł
- Piernik przekładany powidłami śliwkowymi (500 g) 40 zł
- Ciasto marchewkowe z orzechami (500 g) 30 zł

---

Zielona Brama | Przywidz, ul. Gdańska 26  
zielonabrama.com.pl przywidz@zielonabrama.com.pl tel. 517 218 195  
Zamówienia przyjmujemy do 17.12.2024 r. Odbiór zamówień 23.12.2024 r.

