

Wielkanocny stół 2019

Przekąski zimne

Marynowane śledzie w buraczkach z chrzanem 8,00 zł / 100 g

Marynowane śledzie w oleju z korniszonym 8,00 zł / 100 g

Filet z pstrąga w marynacie z warzywami 12,50 zł / 100 g

Marynowany łosoś glazurowany w galarecie 30,00 zł / 100 g

Pieczone mięsa, pasztety

Pasztet z cielęciny lub gęsiny 12,00 zł / 100 g

Pasztet z królika i perliczki 11,00 zł / 100 g

Karczek wieprzowy 10,00 zł / 100 g

Marynowany w ziołach lasu, soczysty i kruchy, wolno pieczony karczek wieprzowy. idealny z sosem żurawinowym lub chrzanowym.

Schab po staropolsku 11,00 zł / 100 g

Delikatny, soczysty i kruchy schab wieprzowy marynowany w ziołach, wolno pieczony. Można podawać na zimno jak wędlinę lub na ciepło. Najlepiej smakuje z dodatkiem chrzanu i żurawiny lub ćwikły z chrzanem.

Sałatki

Ćwikła ze świeżo tartym chrzanem 7,00 zł / 100 g

Buraki marynowane w przyprawach korzennych 6,00 zł / 100 g

Cząstki słodkich, małopolskich buraków aromatyzowanych przyprawami korzennych

Tradycyjna polska sałatka jarzynowa 6,00 zł / 100 g

Sałatka z porów z kwaśnym jabłkiem i jajkiem 7,00 zł / 100 g

Sałatka ziemniaczana z ogórkiem, boczkiem, jajkiem 7,00 zł / 100 g

Klasyczna sałatka ziemniaczana z dodatkiem kiszzonego ogórka, boczku oraz ugotowanych na twardo jajek.

Zupy

Wielkanocny żur na zakwasie z białą kielbasą z Podstolic 10,00 zł /300 ml

Wielkanocna zupa chrzanowa z szynką 10,00 zł /300 ml

Dania gorące

Wielkanocna szynka pieczona w całości 13,50 zł/100 g

Kaczka pieczona z jabłkami, z sosem żurawinowym 40,00 zł / 1 porcja/POŁOWA

BeefStroganof z polędwicy wołowej 42,00 zł / 250 ml

Filet z jesiotra saute 41,00 zł/1 porcja

Pieczony indyk faszerowany 120,00 zł/1 kg

Pieczony w całości, kruchy i soczysty indyk z podkrakowskiego gospodarstwa, nadziewany aromatyczną wątróbką oraz soczystymi jabłkami. Może być podawany na zimno, jak również na gorąco - stanowiąc idealne ukoronowanie świątecznego obiadu.

Waga indyka od 3 do 8 kg.

Sosy na zimno

Aromatyczne, wyraźne w smaku sosy, podane na zimno są idealnym dodatkiem do ryb, pieczonych mięs, pasztetów oraz wędlin. 1 porcja sosu to ok. 60 gr.

Sos chrzanowy 6,00 zł/1 porcja

Sos Tatarski 6,00 zł /1 porcja

Chrzan z jajkiem 6,00 zł /1 porcja

Warunki zamówienia:

- zamówienia przyjmujemy osobiście lub via e-mail: biuro@restauracjabialaroza.pl
- potwierdzeniem przyjęcia zamówienia jest wpłata zadatku – 50% jego wartości,
- minimalne zamówienie: 3 porcje / 0,5 kg / 1 litr
- zamówienia przyjmujemy do: 17kwietnia 2019 r.
- odbiór osobisty w sobotę: 20 kwietnia do godz. 14:00

Imię i nazwisko zamawiającego:

E-mail i telefon:

Wartość zamówienia:

Zadatek – 50 %:

Dzień i godzina odbioru: