

01. ZUPY

- tradycyjny rosół z makaronem i dodatkami;
- żurek śląski z boczkiem i kiełbasą;
- barszcz czerwony (czysty lub z krokietem - mięso/kapusta grzyby).

02. DANIA MIĘSNE

Wieprzowina/Wołowina:

- rolada wieprzowa/wołowa;
- pieczeń wieprzowa z karczku;
- schab ze śliwką (pieczeń);
- kotlet schabowy (tradycyjny);
- kotlet po szwajcarsku;
- kotlet schabowy z pieczarkami, papryką i cebulą, zapiekany serem;
- sznycel "cordon bleu" z szynką i serem;
- polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym;
- roladki z polędwiczki wieprzowej z nadzieniem;
- eskalopki z polędwiczki wieprzowej zawijane w plastrach boczku;
- bitki wołowe w sosie własnym z warzywami korzennymi.
- golonko pieczone lub gotowane (na życzenie tylne lub przednie, z kością lub bez);
- pieczona kita od szynki;
- żeberka wieprzowe w glazurze BBQ;

Drób:

- kotlet drobiowy (tradycyjny);
- kotlet de volaille (szynka z serem/brokuły na serku topionym/pieczarki/szpinak z mozzarellą);
- pierś z kurczaka z karmelizowanym ananasem, zapiekana serem;
- pierś z kurczaka w płatkach migdałowych;
- eskalopki drobiowe w sosie śmietankowo-ziołowym;
- szaszłyk drobiowo - warzywny;
- marynowane w pomarańczach i rozmarynie udka z kaczki z żurawiną;
- kaczka pieczona w całości (tuszka);
- wykwintne roladki z piersi indyczej a'la "rapsodia mediolańska" ze szpinakiem, szynką parmeńską i suszonymi pomidorami.

03. RYBY I OWOCE MORZA

- pstrąg smażony z masełkiem czosnkowym i ziołami (tuszka);
- grillowany łosoś z sosem maślano-cytrynowym (filet);
- polędwica z dorsza atlantyckiego (filet);
- karp smażony (różne opcje);
- kotleciki rybne - paluszki (dla najmłodszych).

04. DANIA Z RÓŻNYCH STRON ŚWIATA

- zapiekanka makaronowa "penne carbonara" lub "bolognese";
- zapiekanka makaronowa fusilli (świderki) z kurczakiem, szpinakiem i warzywami;
- pikantne danie kuchni USA - "chilli con carne";
- potrawka z kurczaka z warzywami w sosie śmietankowo- ziołowym.

05. DANIA KUCHNI DOMOWEJ

- chłopski "kociołek" z udkami z kurczaka i warzywami (zamówienie dla min. 6 porcji);
- bigos tradycyjny;
- gulasz wieprzowy z warzywami;
- gołąbki tradycyjne, (sos pomidorowy lub pieczarkowy do wyboru);
- domowe pierogi (różne rodzaje);
- placki ziemniaczane z gulaszem węgierskim;
- bogracz;
- zupa jarzynowa;
- zupa ogórkowa z jarzynami;
- zupa pomidorowa z makaronem/ryżem;
- zupa meksykańska z mięsem mielonym, fasolą i kukurydzą (lekko pikantna);
- kapuśniak na wędzonce.

06. SALATKI OBIADOWE I KOLACYJNE

- sałatka z kapusty czerwonej z boczkiem;
- surówka z kapusty białej i ogórkiem;
- sałatka z buraczków;
- sałatka z sałaty lodowej z warzywami;
- surówka z kapusty pekińskiej z warzywami;
- surówka z marchwi;
- surówka z selera i śmietaną;
- sałatka jarzynowa (włoska);
- gorący mix warzyw z patelni;
- kapusta zasmażana.

07. DODATKI ZIEMNIACZANE

- kluski śląskie;
- ziemniaki z wody;
- ziemniaki opiekane w ziołach;
- frytki;
- dufinki.

08. ZIMNA PŁYTA:

- półmisek wędlin mieszanych;
- półmisek mięs pieczonych;
- tymbaliki drobiowe (galaretka);
- szynka w galarecie ze szparagami i chrzanem;
- ozorki w galarecie;
- golonko w galarecie;
- befszyk tatarski;
- śledziki w śmietanie;
- śledziki w oleju;
- deska serów;
- roladki z białego sera w plastrach łososia;
- pstrąg wędzony (tuszka);
- świeży ogródek warzywny;
- warzywa konserwowe;
- pieczywo z masłem.

SOSY I DIPY:

- czosnkowy na jogurcie naturalnym;
- chili;
- pesto genovese(bazyliowe);
- mary rose;
- musztardowo- miodowy;
- vinegrette;
- tzatziki.

09. SAŁATKI

- makaronowa "tortellini";
- grecka z serem "feta";
- porowa z ananasem;
- brokułowa z sosem czosnkowym;
- rukola z łososiem wędzonym;
- ziemniaczki z ogórkiem kiszonym "po chorwacku";
- sałatka "cesar" z kurczakiem;
- sałatka "witalna" z mixem sałat, świeżymi warzywami, mieszanką ziaren i nasion;
- arbuzowa z serem FETA.

10. DANIA WEGETARIAŃSKIE / WEGAŃSKIE

- klopsiki rybne a'la gołąbki;
- zapiekanka ziemniaczana z warzywami i sosem śmietankowym;
- łodeczki z cukinii faszerowane "ratatouille".

WERSJA EVENTOWA (MIN. 20 PORCJI):

- koreczki, tartniki, kanapki bankietowe;
- przekąski typu "fingerfood" oraz wiele innych wg. życzenia gości;
- wszystko z działu "zimna płyta" dostępne w wersji "miniporcje".

DOWÓZ CATERINGU I ODBIÓR SPRZĘTU PO UROCZYSTOŚCI
GRATIS (DO 20 KM)
POWYŻEJ 20 KM CENA USTALANA INDYWIDUALNIE
ISTNIEJE RÓWNIEŻ MOŻLIWOŚĆ ODBIORU OSOBISTEGO.

Przykładamy ogromną wagę do jakości naszych dań i troski o zdrowie naszych gości, bo jest ogromna różnica, gdy np. zwykłego kotleta smażymy na wysoko przetworzonej i uwodornionej fryturze palmowej we frytkownicy (jak zdecydowana większość kuchni), a gdy smażymy tylko i wyłącznie na patelni używając oleju rzepakowego.

Wysokokaloryczne i niezdrowe produkty zastępujemy zdrowymi i niskoenergetycznymi oraz naturalnymi składnikami (np. sos czosnkowy na jogurcie naturalnym zamiast majonezu).

Lata doświadczeń i nauki w tematyce zdrowego odżywiania, korzystania z dóbr natury, szerokiego wachlarza ziół i przypraw naturalnych pozwala nam w pełni swobodnie gotować pyszne dania kuchni tradycyjnej, stosując przy tym produkty zdrowsze i przyjazne dla naszego organizmu, dzięki czemu nawet najprostsze potrawy mogą być lżej strawne oraz bardziej wartościowe.

Nie jesteśmy hurtownią jedzenia, nie jesteśmy kolejną kotleciarnią jakich wiele na naszej kulinarnej mapie.

My jedzenie tworzymy z miłości.