



Zorganizuj z nami święta!

OFERTA DAŃ WIGILIJNYCH #DO DOMU

OD DWÓCH TAKICH EVENTS & CATERING



*Poczuj wyjątkowy świąteczny klimat i
zapamiętaj go na długo.*



**SUPER
CREW.PL**
CATERING · EVENTS · COMMUNICATION

**DWÓCH
TAKICH**
EVENTS & CATERING



PIEROGI	16,00 /8 szt.
BEZMIĘSNE: Wigilijne z kapustą i grzybami Z kaszą gryczaną, pieczarkami i cebulą Ruskie Z serem Z kaszą bulgur i pieczarkami Ze szpinakiem i ricottą	
MIĘSNE: Mięso wieprzowo - drobiowe z cebulą	
USZKA robimy z dużą ilością farszu Uszka z kapustą i grzybami Uszka z mięsem - farsz robimy z mięsa gotowanego drobiowo-wieprzowego.	4,90/ 100g
ZUPA Barszcz czerwony 8,00 zł/ 300 ml Zupa z suszonych grzybów 15,90/ 300 ml	
KROKIETY z kapustą i grzybami z mięsem	42,00/ 6 szt.
GOŁĄBKI z mięsem	26,00/ 4 szt.
KURCZAK faszerowany pieczony cały Pachnący, aromatyczny, sycący, z farszem: • z mięsa mielonego (wołowego i wieprzowego) z pieczarkami i rozmarynem • z pomarańczą, jabłkiem, rodzynkami i majerankiem.	77,00/ szt.
KACZKA w całości faszerowana pieczona • z mięsa mielonego (wołowego i wieprzowego) z pieczarkami i rozmarynem • z pomarańczą, jabłkiem, rodzynkami i majerankiem.	120,00/ szt.
INDYCZKA w całości pieczona INDYK w całości pieczony	290,00/ szt. 450,00/ szt.
PIEŚ INDYKA z morelami, orzechami i tymiankiem nadzieniem)	70,00 (cena dotyczy 1 piersi indyka z nadzieniem)
SCHAB Pieczony ze śliwkami i morelami suszonymi	14,30/ 100 g



Po warszawsku	12,80/ 100 g
BIGOS staropolski na bazie kapusty kiszzonej z dużą ilością mięsa wieprzowego i wołowego, kiełbasą i boczkiem. Dodajemy dużo grzybów suszonych i suszonej śliwki	5,90/ 100g
RYBKA Śledź domowy	48,00 zł/ 500 g
Filety z dorodnych śledzi, lekko solone, odpowiednio przyprawione.	
- z cebulą w oleju	
- z cebulą i papryką marynowaną w oleju	
- w śmietanie	
- pod pierzynką z jabłkiem	
KARP królewski smażony	20,00 zł/ 150 g
SZCZUPAK w galarecie	14,00/ 100 g
KARP w galarecie	12,80/ 100 g
KARP po żydowsku	14,00/ 100 g
Łosoś w galarecie	14,00/ 100 g
Ryba po grecku - (filet z dorsza smażony na oleju z solą i pieprzem połączony z warzywami z sosem pomidorowym	11,40/ 100 g
RYBY DEKOROWANE W CAŁOŚCI (ok. 14 porcji)	
Łosoś faszerowany	190,00 zł
Sandacz faszerowany	220,00 zł
Szczupak faszerowany	190,00 zł
SALAATKA	
Sałátka jarzynowa	39,00 / 800 g
Sałátka brokułowa	39,00 / 500 g
Sałátka z krewetkami - bukiet sałat, krewetki, pomidory koktajlowe, awokado, mango, cytrusy, orzechy nerkowca, sos pomarańczowy	59 zł / 600 g
Sałátka z kurczakiem - bukiet sałat, kurczak, boczniak, świeży ogórek, pomidory suszone, grzanki czosnkowe, winegret musztardowy	37,26 / 500 g
Z serem kozim - bukiet sałat, grillowany kozi ser na grzance, burak, winogrona, orzechy włoskie, rukola, winegret malinowy	39,00 / 500 g
Z serem blue - bukiet sałat, świeży szpinak, ser blue, gruszka, pomidory suszone, winegret malinowy	39,00 / 500
Łosoś na sezamie - bukiet sałat, świeży szpinak, łosoś wędzony, ogórek zielony, pomidory koktajlowe, winegret, sezam	43,00 / 500 g



Wątróbka na szpinaku - wątróbka drobiowa, świeży szpinak, pestki słonecznika, winegret malinowy, cebula czerwona, czosnek, pomidorki koktajlowe, gruszka zapiekana 43,00 / 500 g

PASZTET

PASZTET z soczewicy, suszonych pomidorów i słonecznika. W jego skład wchodzi soczewica czerwona i zielona, cebula, pomidory suszone krojone, łuskany słonecznik, jajko i wiele świeżych przypraw min. tymianek, goździk, ziele angielskie. 78 zł/ 1 kg

PASZTET z kaszy gryczanej, ciecierzycy, żurawiny i śliwek 68 zł/ 1 kg

PASZTET z GĘSI

proporcje: 80% mięso gęsie, 20% mięso drobiowe, wątróbka, suszone owoce i przyprawy. Lekko orzechowy, grzybowy z przebijającą nutką dymnych śliwek. 96 zł/ 1 kg

PASZTET wieprzowo - wołowy z zielonym pieprzem 69 zł/ 1 kg

PASZTET z dorsza 48 zł/ 500g

Masło czosnkowe własnej roboty 100 gr 28 zł

Słodko

Tort bezowy	130,00 cena dotyczy 1 szt.
Brownie	110, 00 cena dotyczy 1 szt.
Puszysty sernik	115,00 cena dotyczy 1 szt.
Red welwet ciasto z mascarpone i biszkoptem barwione burakiem	99,00 / szt.
Tarta z białą czekoladą	99,00/szt.
Mini babeczki owocowe	3,00 zł/szt.

Informacje:

Oferta zawiera ceny brutto

Zamówienia świąteczne przyjmujemy do 17 grudnia 2018 roku

catering@dwochtakich.pl

661 820 370