Menu

Zupy / 400 ml

- Domowy rosół z makaronem **8,00 zł**
- Domowa pomidorowa z ryżem **8,00 zł**
- Barszcz z pasztecikiem **8,00 zł**
- Żurek staropolski z białą kiełbasą **10,00 zł**
- Krem z brokuł z płatkami migdałowymi **10,50 zł**
- Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym **8,00 zł**
- Krem z zielonego groszku ze śmietanką **8,00 zł**
- Krem z pomidorów z serem i świeżą bazylią **8,00 zł**
- Strogonow **12,00 zł**

Dania główne rybne

- Pstrąg pieczony w całości z masłem koperkowym wg wagi **12,00/ 100g**
- Filet z dorsza smażony z duszonymi warzywami wg wagi **11,00/100g**
- Filet z dorsza po parysku wg wagi **11,00/100g**
- Filet z łososia smażony na maśle wg wagi **14,00/ 100g**

Dania główne mięsne / 150 g

Drobiowe

- Pierś z kurczaka w złocistej panierce **9,00 zł**
- Fileciki w płatkach kukurydzianych **11,00 zł**
- De Volleil z masłem i zieloną pietruszką **12,00 zł**
- De volleil z pieczarkami **12,00 zł**
- De volleil po węgiersku **12,00 zł**
- Pierś z kurczaka zapiekana z serem i ananasem **13,00 zł**
- Grillowana pierś z kurczaka w sosie paprykowym **11,00 zł**
- Zawijaniec z kurczaka ze szpinakiem i fetą **14,00 zł**
- Zwijaniec z kurczaka z szynką wędzoną i śliwką **15,00zł**
- Pierś z indyka w sosie śmietanowo- ziołowym **14,00 zł**
- Kaczka po staropolsku w porcjach **15,00 zł**

Wieprzowe

- Tradycyjny kotlet schabowy **10,00 zł**
- Schab zapiekany z serem i pieczarkami **12,00 zł**
- Pieczeń z karkówki w sosie własnym **12,00 zł**
- Bitki wieprzowe w sosie chrzanowym **12,00 zł**
- Zrazy wieprzowe w sosie własnym **12,00 zł**
- Zrazy ze schabu z nadzieniem z kapusty kiszonej i grzybami **11,00 zł**
- Karkówka w sosie grzybowym **12,00 zł**
- Zrazy wołowe **14,00 zł**

Desery

- Lody z bitą śmietaną i owocami **14,00 zł**
- Ciepły mus malinowy z gałką lodów waniliowych i świeżą miętą **15,00zł**
- Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną **16,00 zł**

Zakąski gorące

- Skrzydełka w miodzie **6,00 zł /szt.**
- Pałki z kurczaka w ziołach z nutą chilli **8,00 zł / szt.**
- Klopsiki z pieczarkami **6,00 zł/ szt.**
- Szaszłyki drobiowe z sosem czosnkowym **12,00 zł / szt.**
- Szaszłyki wieprzowe z sosem czosnkowym **12,00zł/ szt.**
- Bigos domowy z boczkiem na wieprzowinie **10,00 zł / 400g**
- Żeberka pieczone w kapuście **11,00 zł/ szt.**

Zakąski mięsne / szt.

- Jajko w szynce szwarcwaldzkiej lub z łososiem wędzonym polane sosem tatarskim **5,00 zł**
- Tymbalik z kurczaka – **8,00 zł / szt.**
- Roladki z kurczaka z morelami w galarecie **9,00 zł**
- Roladki drobiowe ze szpinakiem i fetą **10,00 zł**
- Schab ze śliwką w galarecie lub w maladze **10,00 zł**
- Karkówka pieczona w ziołach z sosem czosnkowym **9,00 zł**
- Bakłażan grillowany zwijany z szynką wędzoną i suszonymi pomidorami **9,00 zł**
- Deska swojskich wędlin i kiełbas mała **39,00 zł**
- Deska swojskich wędlin i kiełbas duża **59,00 zł**

Zakąski rybne / 100g / szt.

- Śledź w oliwie z cebulką **5,00 zł**
- Śledziki po kaszubsku **6,00 zł**
- Tymbaliki z pstrąga **9,00 zł**
- Śledź w oliwie z żurawiną **6,00 zł**
- Roladki szpinakowe z łososiem wędzonym **10,00 zł**
- Tymbaliki z łososia **7,00 zł**
- Dzwonka z pstrąga w galarecie cytrynowej **8,00 zł**
- Dorsz po grecku **10,00 zł**
- Łosoś w galarecie garni **15,00 zł**
- Pstrąg faszerowany w całości w galarecie **40,00 zł**

Zakąski zimne jarskie

- Tartaletki ze szpinakiem i fetą **10,00 zł / szt.**
- Bakłażan grillowany z warzywami i pastą twarogową **6,00 zł / szt.**
- Deska serów mała **39,00 zł**
- Deska serów duża **59,00 zł**

Dania specjalne

- Szynka pieczona w całości w sosie chrzanowym **300,00 zł / ok. 3kg,**
- Prosię pieczone podawane z kaszą i sosem pieczeniowym **1 200,00 zł / ok. 15 kg**
- Indyk pieczony w całości z owocami **250,00 zł / ok. 4 kg**
- Kaczka faszerowana w całości **50,00 zł**
- Wiejski stół **600,00 zł/ na 30 osób**

Sałatki / 1 kg

- Jarzynowa tradycyjna **30,00 zł**
- Tradycyjna jarzynowa w szynce babuni **7,00 zł**
- Tortellini **30,00 zł**
- Gyros **35,00 zł**
- Sałatka śledziowa z buraczkami **40,00 zł**
- Grecka z fetą i oliwkami **30,00 zł**
- Z kurczakiem, ananasem i rodzynkami **40,00 zł**
- „Sałatka Młodości” z brokułami i prażonym słonecznikiem **40,00 zł**
- Sałatka z wędzonym łososiem **42,00 zł**
- Sałatka z rukolą, gruszką i orzechami w sosie miodowym **48,00 zł**

Ciasta – blacha 130 zł 24 x 37

- Słonecznikowiec z kajmakiem
- Sernik Królewski
- Sernik z rosą
- Sernik z kajmakiem na kakaowym spodzie
- Rafaello
- W-Z
- Biszkopt z sezonowymi owocami i galaretką
- Jabłecznik z domowych jabłek
- Serniko – makowiec
- Sernik z brzoskwiniami
- Puszysty sernik z polewą truskawkową
- Sernik chałwowy – 150,00 zł
- Sernik mango - marakuja – 140,00 zł
- Sernik pistacjowy z białą czekoladą – 150,00 zł
- Sernik cynamonowy na zimno z białą czekoladą 140,00 zł
- Sernik solony karmel na zimno z frużeliną wiśniową 140,00 zł
- Sernik bounty na zimno 140,00 zł
- Ciasto jogurtowe zebra na zimno 110,00 zł
- Ciasto jabłkowe na spodzie ciasteczkowym z bitą śmietaną 120,00 zł

Monoporcje

- Cake pops orzechowy z mascarpone – 1szt / 6,00 zł min. 20szt
- Gniazdka bezowe ze świeżymi owocami 1szt/ 12,00 zł min. 10szt
- mango-marakuja 1szt / 15,00 zł min. 8szt
- musowy deser pistacjowy 1szt/ 17,00 zł min. 8szt
- cynamonowa z białą czekoladą 1szt./ 15,00 zł min 8szt
- pana cotta z truskawkami 1szt/14,00 zł min.8szt
- profiterole z waniliowym budyniem 1szt/ 7,00 zł min. 15szt
- tartaletka kinder bueno 1szt/15,00 zł min. 10sz

Bogdan Formella – Katering – Usługi – Zarządzanie

E- mail: biuro@kuchniahom.pl Tel. 502 123 664

NIP 958 100 69 24

Bank Rumia 46 8351 0003 2003 0000 4430 0001