



Złota Perła

Restauracja Catering

Oferta menu na uroczystość okolicznościowa

Przystawka porcjowana dla każdego – do wyboru *

- Pieróg pieczony z mięsem
- Pieróg pieczony z kapustą i grzybami leśnymi
- Bagietka bruschetta z pomidorkami i bazylią
- Bagietka z serem camembert i suszonymi pomidorami
- Bagietka z salami i ogórkiem

Danie główne:

Zupa : (podana w wazach)

- Rosół z makaronem

Drugie danie podane półmiskowo 3 mięsa do wyboru – 1,5 porcji na osobę *

- Kotlet schabowy tradycyjny
- Kotlet schabowy z pieczarkami i serem żółtym
- Kotlet schabowy z pieczarkami w formie koperty
- Rolada schabowa z boczkiem i ogórkiem kiszonym
- Karczek pieczony w sosie oraz sos w sosjerkach
- Szyńka pieczona w sosie oraz sos w sosjerkach
- Kotlet de volaille
- Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami
- Rolada drobiowa ze szpinakiem
- Kotlet drobiowy po hawajsku z ananasem, żurawiną i serem żółtym
- Kotlet drobiowy po parysku

Dodatki: *

- Ziemniaki z koperkiem
- Kluski śląskie
- Kapusta zasmażana
- Surówka wiosenna
- Surówka z białej kapusty lub kolorowa z pekińskiej
- Surówka z marchewki lub buraczki na zimno

Woda w butelkach szklanych, lemoniada cytryna pomarańczowa, sok pomarańczowy w karafkach – bez limitu.

Napoje gazowane mix (oranżada, Krzyś, pepsi, mirinda, 7-up) – 1 butelka 0,33/osobę,

Bufet szwedzki – kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata - bez limitu

Bufet słodki:

- **Ciasta – wyrób własny, do wyboru:** sernik z polewą czekoladową, miodownik, jabłecznik, „łabędzi puch”, seromakowiec, biszkopt z galaretką i owocami, ciasto czekoladowe „amerykańskie”.
- Deserki mix (deserek na osobę np. oreo, ferrero rocher, tiramisu itp.)
- Deska owoców.

Zimna płyta:

- Półmisek mięs i wędlin mix (w tym schab pieczony, kaczka wędzona, baleron wędzony, karczek pieczony, szynka staropolska)
- Deska serów mix (sery żółte smakowe, sery pleśniowe, oscypki)
- Szynka parmeńska z gruszką
- Sałatka królewska z szynką część w korpusach
- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Nagetssy z kurczaka z sosem czosnkowym
- Ogórek kiszony, ogórek konserwowy, grzybki marynowane, koreczki mix
- Tortilla z kurczakiem i łososiem
- Sałatka gyros lub ryba po grecku *
- Śledź w śmietanie i jabłkach lub w oleju lub w occie *
- Pomidory faszerowane tuńczykiem lub „zimne nóżki” *
- Ciasto francuskie z serem i szynką lub mini pizzę z salami lub mini burgerki *
- Pieczywo mieszane

Dania gorące do wyboru: *

- Bogracz (możliwość podania na bufecie w podgrzewanym kociołku).
- Boeuf Stroganow (możliwość podania na bufecie w podgrzewanym kociołku).
- Żeberka pieczone na kapuście kiszonej – podane w podgrzewanym bemaże na bufecie.
- Żurek śląski z kiełbasą i jajkiem (możliwość podania na bufecie w podgrzewanym kociołku).
- Barszcz na zakwasie czerwony z pasztecikiem z mięsem
- Barszcz czerwony na zakwasie z krokietem z mięsem
- Barszcz czerwony na zakwasie z pierogiem pieczonym z mięsem lub z kapustą i grzybami leśnymi. *
- Pierogi z kaczką i jabłkami i cebulką 6 szt. podane z surówką z pekińskiej.
- Szaszłyk drobiowy z boczkiem i warzywami podany z ryżem lub ziemniakami opiekany i warzywami gotowanymi lub surówką wiosenną. *
- Rolada schabowa lub wołowa z boczkiem i ogórkiem kiszonym w sosie podana z kluseczkami śląskimi i buraczkami na zimno.
- Polędwiczka smażona z cebulką podana z ziemniakami opiekany i surówką wiosenną.
- Pierś z kurczaka w sosie kurkowym podana z ziemniakami puree i surówką wiosenną.
- Pstrąg smażony w migdałach podany z ziemniakami opiekany i surówką z kiszonej kapusty.

Trunki alkoholowe; wino, szampan, piwo oraz dodatkowe napoje, dostępne są w naszym lokalu za dodatkową opłatą, ilość podanych napojów wg ustaleń.

Zabrania się wnoszenia swoich napoi oraz posiłków zakupionych poza lokalem – z góry dziękujemy za zrozumienie.

Alkohol wysokoprocentowy – typu wódka można zamówić w naszym lokalu – liczymy tylko otwarte butelki:
Ogiński wódka 0,5 l. – 50,00 zł, Soplica szlachetna 0,5 l. – 40,00 zł.

Istnieje możliwość zamówienia u nas tortu – dekoracja i cena do uzgodnienia.

Przy dostarczeniu własnego tortu na uroczystość – prosimy o okazanie paragonu zakupu.

*Ewelina Baraniecka
Złota Perła
Tel. 534 398 431*