



# Złota Perła

## Restauracja Catering

---

### Oferta menu na uroczystość okolicznościowa.

#### Przystawka porcjowana dla każdego: \*

- Bagietka bruschetta z pomidorkami i bazylią
- Bagietka z serem camembert i suszonymi pomidorami
- Bagietka z salami i ogórkiem

#### Obiad- podany talerzowo, zestaw do wyboru:

##### Zupa do wyboru podana w wazach: \*

- Rosół z makaronem
- Krem z dyni z groszkiem ptysiowym
- Krem pieczarkowy z grzankami

##### Drugie danie: \*

- Kotlet de volaille z ziemniakami puree i surówką z marchewki i białej kapusty.
- Kotlet schabowy tradycyjny lub z pieczarkami w formie koperty z ziemniakami opiekаныmi i kapustą zasmażaną. \*
- Smażona pierś z kurczaka w migdałach z ryżem lub ziemniakami puree i surówką z marchewki.\*
- Pieczona szynka w sosie z kluseczkami śląskimi i buraczki na zimno.
- Pieczony karczek w sosie z kluseczkami śląskimi i surówka z pekińskiej.
- Polędwiczka smażona z cebulką z ziemniakami opiekаныmi i surówka z białej kapusty.
- Szaszłyk drobiowy z boczkiem i warzywami z ryżem lub ziemniakami opiekаныmi i warzywa gotowane. \*
- Pierś z indyka smażona w ziołach z ziemniakami puree i surówką z marchewki.
- Rolada schabowa z boczkiem i ogórkiem kiszonym w sosie z kluseczkami śląskimi i buraczkami na zimno.
- Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami z ziemniakami puree i surówką wiosenną.
- Pstrąg smażony w płatkach migdałowych podany z ziemniakami opiekаныmi i surówką z kiszonej kapusty.

Woda niegazowana/gazowana, sok pomarańczowy w dzbankach, lemoniada cytryna pomarańcza – bez limitu.

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

Bufet szwedzki – kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (dystrybutor wrzątku) - bez limitu

#### Bufet słodki:

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

### **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 łososem
- 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 \*
- Pieczywo mieszane

### **Drugie danie gorące do wyboru: opcjonalnie \***

- Bogracz (możliwość podania w bufecie w podgrzewanym kociołku na bufecie).\*
- Boeuf Stroganow (możliwość podania w podgrzewanym kociołku na bufecie).\*
- Żeberka pieczone na kapuście kiszonej – podane w podgrzewanym bemaarze na bufecie.
- Żurek śląski z kiełbasą i jajkiem (możliwość podania w podgrzewanym kociołku na bufecie)
- 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.
- Pierogi z królikiem i żurawiną 6 szt. podane z surówką z marchewki.

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, Sopllica 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*