

Catering Świąteczny

zupy

250 ml / 900 ml

barszcz bardzo czerwony na własnym zakwasie, pełen czosnku i świeżego majeranku, wolno gotowany z suszonymi podgrzybkami i kwaśnymi jabłkami / wegański / 15 zł / 55 zł

zupa grzybowa z suszonych podgrzybków z domowymi łazankami / wegańska, bez łazanek / 17 zł / 65 zł

zupa rybna z białych ryb, bardzo delikatna, pełna aromatów kopru włoskiego, goździków i skórek pomarańczy 19 zł / 75 zł

do zup:

paszteciki z ciasta francuskiego z grzybami / wegetariańskie / 6 zł / 1 szt.

krokiety z kapustą i grzybami / wegetariańskie / 7 zł / 1 szt.

zakąski / przystawki

rilette / pasztet / z leśnych grzybów pachnących tymiankiem i kasy gryczanej z aromatycznym pesto z jarmużu / wegański / słoik 350 ml / 28 zł

staropolski pasztet pieczony z dziczyzny pełen świeżych ziół i owoców runa leśnego, z konfiturą z jagód żurawiny, kruszonymi owocami jałowca i trawą żubrową 15 zł / 100 gr

pasztet pieczony z indyka z wędzonymi śliwkami węgierkami 13 zł / 100 gr

pasztet pieczony z soczewicy / wegański / 11 zł / 100 gr

ręcznie lepione pierogi z kapustą i grzybami / wegetariańskie / 10 szt. / 28 zł

kurkumowe pierogi z konfitowanym mięsem leniwie pieczonego kaczego udka	10 szt./ 38 zł
sałatka śledziowa z pieczonymi burakami i cebulą perlową	8 zł / 100 gr
tatar ze śledzia z koprem włoskim, nasionami słonecznika, orzechami i kruszonym chlebem razowym własnego wypieku	12 zł / 100 gr
śledź w wiejskiej śmietanie od Kulczaków, z morzona cebulą, liśćmi laurowymi, zieleń angielskim i jabłkami	8 zł / 100 gr
śledzie marynowane w tartym chrzanie i kminie rzymskim, z pieczonymi burakami, prażonym sezamem i orzechami nerkowca	11 zł / 100 gr
gravlax _ łosoś bałtycki marynowany w pomarańczach z młodym koperkiem i chipsem z ryżu	14 zł / 100 gr
ceviche z łososią bałtyckiego marynowanego w cytrusach z dresingiem z tartych skórek pomarańczy i kapeluszem z crème fraiche	14 zł / 100 gr
sałatka z pieczonych buraków, sera feta, tostowanych orzechów włoskich i starzonego balsamico / wegańska, bez sera feta /	12 zł / 100 gr
wędzony pstrąg łososiowy na puree z kukurydzy w glazurze z palonego masła	13 zł / 100 gr
karp w galarecie 1 porcja = 200 gr	19 zł / 1 porcja
łosoś w galarecie 1 porcja = 200 gr	22 zł / 1 porcja
sandacz w galarecie 1 porcja = 200 gr	24 zł / 1 porcja
ryba po grecku / filet z dorsza bałtyckiego /	13 zł / 100 gr
'selerryba' po grecku / wegańska /	12 zł / 100 gr
tradycyjna sałatka jarzynowa, z parowanych ekologicznych warzyw korzennych, ze świeżym jabłkiem grójeckim, wiejskimi jajami od kurek zielononózek i domowym majonezem / wegetariańska /	8 zł / 100 gr
schab wieprzowy glazurowany w miodzie gryczanym z wędzonymi śliwkami pieczony na soczysto	13 zł / 100 gr
pieczona pierś z indyka mcerowana w maślanec z morelami, daktylami i liśćmi świeżej szalwi ogrodowej	15zł / 100 gr
udziec z indyka faszerowany kaszą gryczaną i kurka	14 zł / 100 gr

wędliny, mięsa i ryby wędzone w naturalnej podlaskiej wędzarni

wędliny i mięsa

wędliny zamawiamy na sztuki lub ich połowy _ kielbasy zamawiamy na pęta

wędzona szynka_ ok. 500-800 gr	6 zł /100 gr
wędzona polędwiczka_ ok. 500-800 gr	6 zł /100 gr
polędwica dojrzewająca_ ok. 1000-1500 gr	6,5 zł /100 gr
wędzona szynka wiejska_ ok. 500-800 gr	6 zł /100 gr
baleron wiejski_ ok. 500-800 gr	5,5 zł /100 gr
rolada wieprzowa_ ok. 500-1000 gr	5,5 zł /100 gr
golonka nadziewana_ ok. 400-700 gr	5,5 zł /100 gr
kielbasa myśliwska_ 1 pęto ok. 400-500 gr	5,5 zł /100 gr
kielbasa jałowcowa_ 1 pęto ok. 400-500 gr	5,5 zł /100 gr
kielbasa z czosnkiem niedźwiedzim_ 1 pęto ok. 400-500 gr	5,5 zł /100 gr
kielbasa gorczycowa z majerankiem_ 1 pęto ok. 400-500 gr	5,5 zł /100 gr
kielbasa szlachecka ze schabu_ 1 pęto ok. 400-500 gr	6 zł /100 gr
kielbasa długodojrzewająca_ 1 pęto ok. 400-500 gr	6 zł /100 gr

ryby

ryby węgorz wędzony, prosto z suwalskich jezior_ ok. 600-900 gr	17 zł /100 gr
<i>węgorza zamawiamy na sztuki lub ich połowy czyli np. 1 cały lub ½ węgorza</i>	
jesiotr wędzony z ekologicznej hodowli_ filet o wadze ok. 300 gr	9 zł /100 gr

święteczna tradycja staropolska

kulebiak z zielonej soczewicy i suszonych grzybów / wegetariański /	38 zł / 0,5 kg
makiętki, pełne maku, bakalii i orzechów włoskich / wegetariańskie /	18 zł / 200 gr
kutia, pszenica z makiem, rodzynekami i migdałami / wegańska /	18 zł / 200 gr
kompot z suszonych gruszek, jabłek i podwędzanych śliwek węgierek / wegańska /	28 zł / 0,9 l
kapusta z grochem / wegańska /	13 zł / 200 gr

dania główne

1 porcja = ok. 180 gr - 200 gr

karp w dzwonkach, przygotowany do smażenia w marynacie z cebuli ekologicznej	19 zł / 1 porcja
filet z sandacza w kremowym sosie śmietanowym pełnym aromatów leśnych grzybów ze świeżo rwanym koperkiem	26 zł / 1 porcja
filet z łososia norweskiego pieczonego w cytrynach z grzybowym duxelle z kurkami	23 zł / 1 porcja
kaczka z jabłkami po wielkopolsku w pełnej krasie, wolno pieczona i starannie podlewana własnym tłuszczem, pełna majeranku, czosnku i pieczonych jabłek	cała kaczka 128 zł ½ kaczki 68 zł
konfitowana nóżka z kaczki wolno pieczona w gęsim tłuszczu i świeżych ziołach	19 zł / 1 szt.
zraz wołowy / rolada wołowa z wędzonym, surowym wiejskim boczkiem i wędzonymi śliwkami	18 zł / 1 szt.
konfitowana pierś z gęsi owsianej leniwie pieczona w świeżych pomarańczach	25 zł / 1 porcja
połędwiczkę wieprzową wędzoną w dymie z kory dębu, trawy żubrowej i owoców runa leśnego	23 zł / 1 porcja

bazyliowe pierogi z sarniną marynowaną w owocach runa leśnego w kremowej emulsji z borowików aromatyzowane trawą żubrową 8 zł / 1 szt.

bigos z dziczyzną, młodymi borowikami i owocami jałowca 16 zł / 100 gr

bigos wolno gotowany na wędzonym podgardle, z suszonymi podgrzybkami, wiejską kiełbasą, wędzonymi śliwkami i trawą żubrową 13 zł / 100 gr

bigos wegański z suszonymi podgrzybkami, zieloną soczewicą i podwędzonymi śliwkami / wegański / 11 zł / 100 gr

seler ryba smażona z glonami nori moczonymi w mleku owsianym z czerwoną papryczką chilli i świeżo rwaną kolendrą / wegańska / 22 zł / 1 porcja

sosy

konfitura z jagód żurawiny z kruszonymi owocami jałowca i trawą żubrową / polecamy szczególnie do pasztetów / 15 zł / 100 ml

głęboki sos z suszonych jagód żurawiny, gruszek i wędzonych śliwek perfumowany świeżo ścinanym tymiankiem / polecamy do kaczki, gęsi i indyka / 16 zł / 100 ml

kremowy sos śmietanowy pełen aromatów leśnych grzybów ze świeżo rwanym koperkiem / polecamy szczególnie do sandacza / 14 zł / 100 ml

sos pieczeniowy z esencją ze świeżych pomarańczy / polecamy szczególnie do kaczki i gęsi / 13 zł / 100 ml

sos pieczeniowy, własny / polecamy szczególnie do wszystkich mięs i dziczyzny / 12 zł / 100 ml

sos piernikowy, bardzo korzenny / polecamy szczególnie do karpia / 14 zł / 100 ml

kremowy gęsty sos z młodych borowików i owoców jałowca aromatyzowany trawą żubrową / polecamy szczególnie do mięs i dziczyzny / 16 zł / 100 ml

sos kurkowy / polecamy szczególnie do wieprzowiny i łososia / 16 zł / 100 ml

dodatki / wszystkie wegetariańskie /

chleb pszenny własnego wypieku / wegański / 0,5 kg / 18 zł / 1 szt.
1 kg / 32 zł / 1 szt.

chleb żytni na zakwasie żytnim razowym i piwie pszenicznym 0,5 kg / 18 zł / 1 szt.
1 kg / 32 zł / 1 szt.

ziemniaki gotowane z koperkiem / wegańskie /	6 zł / 200 gr
kremowe puree ziemniaczane	8 zł / 200 gr
ziemniaki w mundurkach z pieca /do śledzi w śmietanie / wegańskie /	7 zł / 200 gr
młode ziemniaki pieczone w prowansalskich ziołach / wegańskie /	7 zł / 200 gr
ręcznie wyrabiane pyzy drożdżowe / wegańskie /	9 zł / 3 szt.
domowe kopytka	8 zł / 200 gr
buraczki zasmażane z tartym chrzanem / wegańskie /	9 zł / 200 gr
modra kapusta wolno gotowana z jagodami żurawiny, suszonymi śliwkami i świeżo tartą laską cynamonu / wegańska /	9 zł / 200 gr
kapusta długo duszona z suszonymi podgrzybkami / wegańska /	12 zł / 200 gr
kapusta kiszona zasmażana	8 zł / 200 gr

desery / wszystkie wegetariańskie /

piernik korzenny z kremowym Mascarpone i karmelizowanymi orzechami	48 zł /kg
domowy sernik pieczony	48 zł / kg
makowiec staropolski	48 zł / kg
czekoladowe brownie własnego wypieku coulis z kwaśnych wiśni	48 zł / kg
ciasto marchewkowe z przyprawami korzennymi	38 zł / kg
makowiec na jaglanym spodzie / wegański, bezglutenowy /	46 zł / kg

półmisek cateringowy jednorazowy mały 6 zł

półmisek cateringowy jednorazowy duży 9 zł