



Garmaż Świąteczny

/zamówienia indywidualne można składać do 19 grudnia /

Dania obiadowe / na ciepło:

Zupy:

- Barszcz czysty na miodzie i winie 25 zł/l
- Żur na zakwasie z białą kielbasą 32 zł/l
- Krem z leśnych grzybów z makaronem 40 zł/l
- Bogracz z karkówki z warzywami 40 zł/l
- Wyborna borowikowa z kluseczkami 48 zł/l

Ryby: porcja

- Filet z karpia smażone na maśle 12 zł
- Filet z karpia na kapuście z grzybami 14 zł
- Filet z karpia z sosem borowikowym 16 zł
- Filet z dorsza z sosem kaparowym 16 zł
- Filet z dorsza z sosem borowikowym 18 zł
- Klopsiki z dorsza w sosie koperkowym 2szt 16 zł
- Filet z soli na szpinaku z sosem winno-śmietanowym 20 zł
- Sandacz saute podany na porach 25 zł
- Filet z łososia z sosem szczypiorkowym lub tymiankowym 25 zł
- Filet z łososia z sosem kaparowym lub porowym 27 zł

Mięsa:

- Eskalopki ze schabu w sosie śliwkowym 1 kg/ 49 zł
- Karczek duszony w sosie własnym 1 kg/ 40 zł
- Karczek w sosie z czerwonej cebuli 1 kg/ 42 zł
- Polędwiczki wieprzowe w leśnych grzybach 1 kg/ 85 zł
- Polędwiczki wieprzowe w sosie śliwkowym 1 kg/ 75 zł
- Szynka duszona w ciemnym piwie 1 kg/42 zł
- Szynka z sosem żurawinowym 1 kg/ 45 zł
- Zraz wieprzowy w sosie własnym 1 szt. / 18 zł
- Zrazy z dzika w sosie własnym 1 szt./ 26 zł
- Grillowane fileciki z indyka z sosem cytrynowo-maślanym i konfiturą z czerwonej cebuli 1 kg/ 49zł
- Roladki drobiowe dziane szpinakiem w sosie winno-śmietanowym 1 szt/ 17 zł

- Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą z cebuli 10 szt./26 zł
- Pierogi ruskie z okrasą z cebuli i boczku 10 szt./26 zł
- Pierogi ze szpinakiem z sosem śmietanowym 10 szt./ 28 zł
- Pierogi z mięsem z okrasą z boczku i cebuli 10 szt./ 28 zł
- Kapusta wigilijna z grzybami 1 kg/ 29 zł

Sałatki:

- Sałatka jarzynowa 1 kg/ 35 zł
- Sałatka z brokuł z jogurtem, suszonymi pomidorami, prażonymi migdałami, sezamem 1 kg/ 45 zł
- Sałatka jaśminowa z wędzonym indykiem, żurawiną i rodzynkami 1kg/ 49zł
- Sałatka z szynką i szparagami 1kg/ 49 zł
- Sałatka z białej rzepy i kalafiora 1kg/ 39 zł
- Pieczarki duszone w śmietanie z pietruszką 1 kg/ 45 zł

Przystawki na zimno:

Ryby:

- Śledź w kremie chrzanowym lub musztardowym 1 kg/ 35 zł
- Śledź w oliwie z natką i szalotką 1 kg/ 35 zł
- Śledź w śmietanie z cebulą i jabłkiem 1 kg/ 35 zł
- Salatka ze śledziem i buraczkami w majonezie 1 kg/ 32 zł
- Filet z soli w złotym cieście 100 g/ 10 zł
- Dorsz po grecku w jarzynach 1p/ 10 zł
- Terrina z łososia i sandacza w algach morskich 1p/ 15 zł
- Pstrąg galarecie limonowej 12 zł/p
- Łosoś w galarecie 16 zł/p
- Sakiewki z ciasta francuskiego z łososiem na warzywach 1szt/ 10 zł

Mięsa:

- Karczek lub szynka pieczona w ziołach 1 kg / 40 zł , 100g / 7 zł
- Rolada z polędwiczek wieprzowych nadziewana borowikami 1 kg / 75 zł , 100g / 10 zł
- Pierś z indyka pieczona , mus z malin 1 kg / 75 zł , 100g / 10 zł
- Tymbaliki drobiowe 1 szt / 7 zł
- Terrina drobiowa z łososiem w algach morskich 1 kg / 70 zł
- Pasztet wieprzowy z wątróbką 50 zł / kg
- Pasztet wieprzowy z wątróbką i borowikami 58 zł / kg
- Pasztet z dzika ze śliwkami lub borowikami 78 zł / kg

Tarty:

- Tarta ze szpinakiem w śmietanie 80 zł / kg
- Tarta pomidorowa ze świeżymi ziołami 80 zł / kg
- Tarta z bekonem i szalotką 80 zł / kg
- Tarta z porem i gorgonzolą 90 zł / kg
- Tarta z łososiem w szpinaku 90 zł / kg
- Tarta 'rybacka' z ryb wędzonych i morskich 90 zł / kg

Warzywa:

- Pasztet warzywny 49 zł/kg
- Paszteciki z ciasta francuskiego ze szpinakiem 7zł/p
- Placuszki z cukinii z grzybowym ratatouille 5 zł/szt
- Pakora warzywa w cieście z ciecierzycy 5 zł/szt
- Tortille z warzywami i mozzarellą 7 zł/p
- Pikantne roladki ziołowe z warzywami i fetą 5 zł/p

Ciasta: 8 zł/p

- Sernik na kruchym spodzie / Ciasto z makiem / Jabłecznik
- Czekoladowy Brownies / Biskopt z owocami / Seromakowiec



Zamówienia indywidualne można składać do 19 grudnia.

E-mail: kontakt@eureka-restauracja.pl

Tel: 58 / 698-21-11 mob: 792-667-662

Cena nie obejmuje:

- Obsługi, transportu, stołów cateringowych, obrusów, dekoracji, zastawy, podgrzewaczy
- Przygotowania na półmiskach i paterach jednorazowych
- Jest to koszt dodatkowy ustalany indywidualnie.**