

Oferta CATERING ŚWIĄTECZNY



Przystawki

- Ryba po grecku 400g/44zł
- Śledzie w śmietanie z zielonym jabłkiem 400g/42zł
- Śledzie w pomidorach San Marzano z chutney pomidorowym i cebulą 400g/42zł
- Sałatka jarzynowa z jajkiem przepiórczym 400g/29zł
- Mięsa wolno pieczone 3 rodzaje (karczek w majeranku, schab ze śliwką, boczek w ciemnym piwie) 300g/45 zł
- Pieczony rostbef z majonezem truflowym 300g/65zł
- Pâté z wątróbki drobiowej- delikatny, francuski krem z wątróbek drobiowych, wina i przypraw, w formie smarowidła o wyjątkowo bogatym smaku 200g/36zł

Zupy

- Wigilijny barszcz czerwony 900ml/ 26zł
- Zupa grzybowa 900ml/ 38 zł

Dania główne

- Udko kaczki pieczone w cytrusach i żurawinie 1szt/32zł
- Łosoś marynowany z cytrusami i różowym pieprzem 1szt/150g/27zł
- Dorada cała, patroszona, z masłem, czosnkiem i ziołami 1szt/300-400g/45zł
- Policzki wołowe w sosie z czerwonego wina i warzyw korzennych 200g/45zł
- Domowe pierogi z kapustą i grzybami 1kg/79zł
- Bigos myśliwski z wędzonym żebrzem, grzybami i kielbasą 900g/56zł

Dodatki

- Uszka 100g/15zł
- Gnocchi 500g/28zł
- Kapusta czerwona z jabłkiem, żurawiną i czerwonym winem 200g/17zł

Desery

- Sernik pistacjowy 1kg/95zł
- Makowiec z lukrem i bakaliami około 1,2kg/1szt/79zł

Zamówienia:

Zamówienia można składać do 19.12.2025 pod nr 607757797
lub na adres mailowy biuro@osteriapiemonte.pl
Wydawanie dań 24.12.2025 w godzinach 10:00-12:00