

## Catering Wielkanocny

---

*wszystkie nasze potrawy są przygotowywane z najlepszej jakości produktów, bez użycia ulepszaczy smaku, konserwantów i barwników*

---

Chleb własnego wypieku na zakwasie z mąki żytniej razowej i piwie pszenicznym 0,5  
kg / 16,00 zł/ szt.  
1 kg / 29,00 zł/ szt.

### *zupy*

---

Rosół z kury domowej gotowany 12 godzin na wolnym ogniu, z ekologiczną marchewką, świeżo ciętym lubczykiem i natką młodej pietruszki 0,9 l / 38,00 zł.

Barszcz bardzo czerwony gotowany na wędzonym podgardle z suszonymi kapeluszami borowików i kwaśnymi jabłkami, pełen czosnku i świeżego majeranku 0,9 l / 46,00 zł

Domowy żurek na 5-ciodniowym zakwasie z mąki żytniej razowej gotowany na wędzonych żeberkach, z białą surową kiełbasą, pełen czosnku i świeżo tartego chrzanu 0,9 l / 48,00 zł

### *przystawki*

---

Jaja wiejskie dekorowane świeżą wielkanocną rzeżuchą i kiełkami amarantusa z farszem z:

\_ polnymi brązowymi pieczarkami, majonezem, wiejskim masłem, grubym szczypiorem z młodej dymki i świeżą rzodkiewką / 1 szt./ 9,00 zł./ szt.

\_ świeżą rzodkiewką, majonezem, rzeżuchą i korniszonami / 1 szt./ 9,00 zł./ szt.

\_ avocado, świeżo wyciskany sokiem z cytryny, majonezem, szczypta gałki muszkatałwej i wędzonej papryki węgierskiej / 1 szt. / 12,00 zł./ szt.

\_ wędzonym łososiem bałtyckim, creme fraiche, świeżo tartym chrzanem i młodym Szczypiorkiem / 1 szt./ 14,00 zł./ szt.

Staropolski pasztet z dzika pełen świeżych aromatycznych ziół i owoców runa leśnego  
150g / 16 zł

Tradycyjna sałatka Wielkanocna, z parowanych ekologicznych warzyw korzennych, ze świeżym jabłkiem Grójeckim, wiejskimi jajami od kur zielononózek i świeżą natką pietruszki / 200g / 8,00 zł

Biała surowa kiełbasa pieczona w piwie pszenicznym z Miłostawia z miodem gryczanym, ziarnami gorczycy, musztardą i świeżym majerankiem / ok. 150g -200 gr / / 13,00 zł / szt.

*wędliny, mięsa i ryby wędzone w naturalnej podlaskiej wędzarni  
/ ostatecznie zamówienia przyjmujemy najpóźniej do 25.03.2021 ! /*

---

*wędliny zamawiamy na sztuki lub ich połowy \_ kiełbasy zamawiamy na pęta*

wędzona szynka_ 1 szt. ok. 800 gr	48 zł /szt.
wędzona polędwiczka_ 1 szt. ok. 800 gr	48 zł /szt.
polędwica dojrzewająca_ 1 szt. ok.1500 gr	97,50 zł /szt.
wędzona szynka wiejska_ 1 szt. ok. 800 gr	48 zł /szt.
baleron wiejski_ 1 szt. ok. 800 gr	44 zł /szt.
rolada wieprzowa_ 1 szt. 1000 gr	55 zł /szt.
golonka nadziewana_ 1 szt. ok. 700 gr	38,50 zł /szt.
kiełbasa myśliwska_ 1 pęto ok. 500 gr	27,50 zł /szt.
kiełbasa jałowcowa_ 1 pęto ok. 500 gr	27,50 zł /szt.
kiełbasa z czosnkiem niedźwiedzim_ 1 pęto ok. 500 gr	27,50 zł /szt.
kiełbasa gorczykowa z majerankiem_ 1 pęto ok. 500 gr	27,50 zł /szt.
kiełbasa szlachecka ze schabu_ 1 pęto ok. 500 gr	30 zł /szt.
kiełbasa długodojrzewająca_ 1 pęto ok. 500 gr	30 zł /szt.

---

*święteczny obiad*

Pierś z kurczaka zagrodowego supreme z chrupiącą skórką / 1 szt. / 19,00 zł/ szt.

Konfitowana nóżka z kaczki leniwie pieczona w gęsim tłuszczu /1 szt. /21,00 zł./szt.

Domowe zrazy wołowe słuźszej wielkości, z czosnkowym ogórkiem kiszonym, razowym chlebem wiejskim wędzonym boczkiem / 1 szt../ 23,00 zł/ szt..

Kaczka w swej całej krasie, nacierana świeżym majerankiem i wolniutko pieczona we własnym tłuszczu z kwaśnymi jabkami  
½ kaczki / 49,00 zł./ szt.  
cała kaczka / 89,00 zł./ szt.

---

#### *dodatki*

---

Ręcznie robione pyzy drożdżowe / 3 szt. / 1 por. - 12,00 zł/ por.

Paszteciki z ciasta francuskiego z polnymi pieczarkami / do barszczu / 1 szt. 8,00 zł/ szt

Krokiety z kapustą kiszoną i grzybami leśnymi / do barszczu / 1 szt. 9 zł/ szt..

Młode ziemniaki pieczone w świeżych ziołach / 300g / 11,00 zł/ por.

Domowe babcine kopytka 300 gr / 12,00 zł/ por.

Buraczki zasmażane na wiejskim klarowanym maśle / 200g / 13,00 zł/ por.

Modra kapusta wolno gotowana z jagodami żurawiny, wędzonymi śliwkami i świeżo tartą laską cynamonu / 200g / 13,00 zł/ por.

---

#### *sosy*

---

Świeżo tarty chrzan z gęstą wiejską śmietaną 200 ml – 9 zł/ por.

Domowy sos tatarski 200 ml – 11,00 zł./ por.

Sos własny pieczeniowy wołowy 200 ml – 12,00 zł/ por.

Głęboki sos z suszonych jagód żurawiny, gruszek i wędzonych śliwek perfumowany świeżym tymiankiem / do kaczki / 200 ml - 13,00 zł./ por.

Głęboki sos z jagód borówek leśnych, kruszonymi owocami jałowca i trawą żubrową / do pasztetu / 200 ml – 13,00 zł/ por.

Kremowy gęsty sos z borowikami i kruszonymi owocami jałowca aromatyzowany trawą żubrową 200 ml - 14,00 zł./ por.

---

*desery*

---

Wielkanocna piaskowa baba własnego wypieku 18 zł/ por.

Domowy pieczony sernik 19 zł/ por.

*menu dziecięce*

---

Polędwiczki z kurczaka zagrodowego panierowane w płatkach kukurydzianych 150 gr - 18 zł/ por.

Polędwiczki z dorsza panierowane w cieście 150 gr – 19 zł/ por.

Surówka z młodej karotki i soczystego jabłuszka 200 gr – 7 zł/ por.

Kremowe puree ziemniaczane 200 gr – 7 zł/ por

---

Półmisek jednorazowy mały - 9,00 zł / Półmisek jednorazowy duży – 13,00 zł

---

Zamówienia przyjmujemy do 2.04.2021 r.  
mailowo: [zamowienia@poznanponoc.pl](mailto:zamowienia@poznanponoc.pl)

tel.. + 48 736 200 750