

IMIĘ I NAZWISKO ZAMAWIAJĄCEGO:

NR ZAMÓWIENIA:

| LP | Nazwa | Jednostka | Cena | Ilość | Kwota |
|----------------------|---|---------------------|---------|-------|-------|
| ZUPY | | | | | |
| 1 | Świąteczny kompot z suszonych owoców | 1 litr | 25 zł | | |
| 2 | Świąteczny barszcz czerwony (porcja 1l - wiaderko) | 1 litr | 39 zł | | |
| 3 | Tradycyjna grzybowa na zakwasie (porcja 1l - wiaderko) | 1 litr | 55 zł | | |
| 4 | Krem z pieczonych pomidorów (1 porcja - wiaderko) | 1 litr | 45 zł | | |
| DODATKI | | | | | |
| 5 | Świąteczna kapusta z grzybami (porcja 1 kg) | 1 kg | 45 zł | | |
| 6 | Korzenna czerwona kapusta (porcja 1 kg) | 1kg | 39 zł | | |
| 7 | Świąteczny bigos z suszonymi grzybami (porcja 1 kg) | 1 kg | 52 zł | | |
| 8 | Pierogi z kapustą i grzybami | sztuka | 4,50 zł | | |
| 9 | Sos kremowy z boczniakami i suszonym pomidorem | 1l | 49 zł | | |
| 10 | Sos grzybowy | 1l | 70 zł | | |
| 11 | Sos demi glace (ciemny) | 330ml słoik | 20 zł | | |
| 12 | Sos tatarski (porcja 100 gramów) | porcja | 10 zł | | |
| RYBY Z PIECA | | | | | |
| 13 | Karp soute z pieca (200g) | porcja 200g | 30 zł | | |
| 14 | Morszczuk kapski - filet panierowany (200g) | porcja 200g | 30 zł | | |
| 15 | Dorsz z pieca - panierowany filet (200g) | porcja 200g | 36 zł | | |
| 16 | Łosoś z pieca (200g) | porcja 200g | 36 zł | | |
| 17 | Sandacz filet z pieca soute (200g) | porcja 200g | 35 zł | | |
| 18 | Pstrąg z Zielenicy pieczony w całości (ok 300g) | sztuka | 45 zł | | |
| RYBY NA ZIMNO | | | | | |
| 19 | Półmisek ryb w galarecie mix (16 porcji x 4 rodzaje) | sztuka | 170 zł | | |
| 20 | Pasztet pieczony z karpia z borowikami (200g) | sztuka | 30 zł | | |
| 21 | Karp w occie (słoik 0,9l) | sztuka | 35 zł | | |
| 22 | Śledź w śmietanie (półmisek 500g) | półmisek | 49 zł | | |
| 23 | Śledź korzenny z żurawiną (półmisek 500g) | półmisek | 49 zł | | |
| 24 | Dorsz w sosie słodko-kwaśnym (półmisek 500g) | półmisek | 55 zł | | |
| DANIA MIĘSNE | | | | | |
| 25 | Udko z kaczki w ciemnym sosie | sztuka | 29 zł | | |
| 26 | Rolada wieprzowa z ogórkiem i cebulą | sztuka | 20 zł | | |
| 27 | Kotlet Szwajcar z żółtym serem | sztuka | 20 zł | | |
| 28 | Kotlet de volaille z masłem | sztuka | 20 zł | | |
| 29 | Półmisek mięs w galarecie (16 porcji 4 rodzaje) | sztuka | 150 zł | | |
| 30 | Galacik wieprzowy (50g) | sztuka | 8 zł | | |
| 31 | Galacik drobiowy (50g) | sztuka | 8 zł | | |
| 32 | Świąteczny pasztet z suszoną śliwką (400g) | sztuka | 39 zł | | |
| 33 | Żeberka BBQ w sosie (500g) | porcja | 60 zł | | |
| | Uwagi do zamówienia: | Wartość zamówienia: | | | |

Jak zamówić?

1. Pobierz, wydrukuj formularz dostępny na stronie: www.gorecznik.pl/cateringwigilijny
2. Wypełnij formularz ręcznie lub elektronicznie.
3. Przywieź go osobiście do Karczmy Górecznik maksymalnie do 14 grudnia włącznie lub wyślij na adres catering@gorecznik.pl
4. Wpłać osobiście w Karczmie lub wykonaj przelew na nasze konto zaliczki w wysokości 100 złotych.
5. Minimalna wartość zamówienia to 100 zł
6. Zamówienia powyżej 1000 złotych = upominek od nas

NUMER KONTA:

ING BANK 54 1050 1575 1000 0023 5274 7741

UWAGA: W tytule przelewu zaznacz, że jest to catering wigilijny 2025 musisz koniecznie podać nazwisko z zamówienia.

Płatność:

1. Zaliczka wpłacona w trakcie zamówienia zostaje uwzględniona w końcowym rozliczeniu.
2. Za zamówienie zapłacisz podczas odbioru (gotówka lub karta).

Odbiór:

1. Zamówione dania odbierzesz 24 grudnia w Karczmie Górecznik od 9:00 - 12:00.