

Imię i nazwisko zamawiającego:	Numer zamówienia:
--------------------------------	-------------------

	ZUPY	Cena za	Cena ZŁ	Ilość	Kwota
1	Świąteczny barszcz czerwony (porcja 1l - wiaderko)	1 litr	35 zł		
2	Tradycyjna grzybowa na zakwasie (porcja 1l - wiaderko)	1 litr	49 zł		
3	Krem z pieczonych pomidorów (1 porcja - wiaderko)	1 litr	40 zł		
	DODATKI				
4	Świąteczna kapusta z grzybami (porcja 1 kg)	1 kg	40 zł		
5	Świąteczny bigos z suszonymi grzybami (porcja 1kg)	1kg	49 zł		
6	Pierogi z kapustą i grzybami	sztukę	4,50 zł		
7	Sos kremowy z boczniakami i suszonym pomidorem 400 ml (polecamy do sandacza)	porcję	30 zł		
8	Sos porowy 400 ml (polecamy podać z dorszem)	porcję	30 zł		
9	Sos kurkowy 400ml (idealne połączenie z karpim)	porcję	35 zł		
10	Sos tatarski (porcja 100 gramów)	porcję	10 zł		
	RYBY Z PIECA				
11	Karp soute z pieca (porcja 200g) / produkt certyfikowany Dolina Baryczy Poleca	porcja 200g	30 zł		
12	Morszczuk kapski - filet panierowany (200 gram porcja)	porcja 200g	30 zł		
13	Dorsz z pieca - panierowany filet (porcja 200g)	porcję 200g	34 zł		
14	Łosoś z filet z pieca (200 gram porcja)	porcja 200g	36 zł		
15	Sandacz filet z pieca soute (200 gram porcja)	porcja 200g	35 zł		
16	Pstrąg pieczony w całości (waga ok. 300 gram)	sztukę	30 zł		
	RYBA NA ZIMNO				
17	Półmisek ryb w galarecie mix 400g (MIX 16 porcji: 4 x roladka z morszczuka z musem koperkowy, 4 x roladka z łososia z krewetkami, 4 x galaciki z pstrągiem, 4 x łosoś wędzony z serkiem ziołowym i oliwkami)	sztukę	190 zł		
18	Paszтет pieczony z karpia z borowikami (foremka aluminiowa 200g)	sztukę	30 zł		
19	Karp w occie (słoik 0,9l)	sztukę	35 zł		
20	Śledź w śmietanie (półmisek 500g - idealny dla 6-8 osób)	półmisek	45 zł		
21	Śledź z buraczkami i jabłkami (półmisek 500g - idealny dla 6-8 osób)	półmisek	45 zł		
22	Dorsz w sosie słodko kwaśnym (półmisek 500g - idealny dla 6-8 osób)	półmisek	50 zł		
	DANIA MIĘSNE				
23	Udko z kaczki / sos demi glace	sztukę	25 zł		
24	Rolada wołowa z ogórkiem i cebulką w sosie	sztukę	25 zł		
25	Rolada wieprzowa z ogórkiem i cebulą w sosie	sztukę	20 zł		
26	Kotlet Szwajcar z serem	sztukę	20 zł		
27	Kotlet de volaille z masłem	sztukę	20 zł		
28	Półmisek mięs w galarecie mix 400g (MIX 16 porcji: 4 x schab z owocami, terrina z kurczaka, 4 x polędwiczki wieprzowe z musem ziołowym, 4 x galacik wieprzowy)	sztukę	150 zł		
29	Galacik wieprzowy (porcja 50g)	sztukę	7 zł		
30	Galacik drobiowy (porcja 50g)	sztukę	7 zł		
31	Świąteczny paszтет z suszoną śliwką (foremka aluminiowa 200g; mieszanka mięs)	sztukę	35 zł		
32	Żeberka BBQ w sosie (porcja 500 gram)	porcję	55 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 **15 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 700 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 2024 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**.