



PIEROGI

1kg = ok.. 20-22 szt.



Cena za 1 kg

pierogi z kapustą i grzybami	-28,00
pierogi z kapustą i pieczarkami	- 24,00
pierogi z serem	- 24,00
pierogi ruskie	- 22,00
pierogi z serem wytrawne	- 24,00
pierogi ze szpinakiem	- 26,00
pierogi z mięsem	- 26,00
krokiety z mięsem	- 19,00
krokiety z kapustą i grzybami	- 18,00
krokiety ze szpinakiem	- 19,00
kopytka	- 18,00
kopytka ze szpinakiem	- 19,00
kluski śląskie	- 19,00
uszka z grzybami	- 29,00
uszka z kapustą i pieczarkami	- 27,00
paszteciki z mięsem 1 szt.	- 1,50
paszteciki z kapustą i grzybami	- 1,50

Zupy

Cena za porcję



barszcz wigilijny porcja 300 ml-	4,00
flaki wołowe porcja 300 ml	- 6,00
żur na wędzonce porcja 300 ml-	6,00
krem z borowików z grzankami-	6,00
zupa grzybowa z łazankami	- 6,00

DANIA GŁÓWNE



Cena za 1 kg

kotlet de volaile z masłem	- 32,00
kotlet de volaile z serem	- 36,00
kotlet de volaile ze szpiankiem	36,00
steaki z cebulą	- 28,00
roladki drobiowe	
z mozzarellą i pomidorami	- 28,00
roladki schabowe	
z pieczarkami	- 26,00
połędwiczki wp. z serem	
pleśniowym	- 48,00
połędwiczki wieprzowe	
w sosie kurkowym	- 55,00
zrazy wołowe z boczkiem	- 58,00
zrazy wp. ze słoninką wędz.	
i ogórkiem	- 40,00
udko drobiowe faszerowane	
warzywami	- 33,00
udko drobiowe z ananase	- 35,00
piersz z kurczaka ze szpinakiem	
w sosie warzywnym	- 32,00
piersz z indyka	
faszerowana morelami	- 32,00
karkówka pieczona	
w sosie grzybowym	- 32,00
kotlety mielone tradycyjne	- 28,00
udo z kurczaka pieczone	- 19,00



Podane ceny dot. 1 kg produktu
waga 1 porcji 120-150 g

DANIA GŁÓWNE-RYBY



Cena za 100 g

Łosoś na szpinaku	- 8,00
w cieście francuskim	
łosoś z pieca -dzwonka	
(marynowany w b.winie i ziołach)	- 7,00
karp soute (filet)	- 7,00
karp pieczony (filet)	
z pieczarkami	- 8,00
sandacz na parze	- 11,00
z puree z brokuły	

SPECJAL

GĘŚ FASZEROWANA

w garniturze z owoców ,
ziemniaki zapiekanyimi,
jabłka pieczone z żurawiną
(dostarczana gorąca bezpośrednio na stół)



Cena za 1 szt.
ok. 6 kg

260,00

Szanowni Państwo!

Przedstawiamy Państwu
nową ofertę potraw
bożonarodzeniowych,
zaczerpniętą z tradycyjnych
receptur kuchni Polskiej.
Nasze potrawy poza świeżością
i wysokiej jakości składnikami,
uzupełniamy o szczyptę
świętecznej magii.

Dzięki naszej propozycji,
więcej czasu możecie Państwo
poświęcić swoim bliskim
i przygotować te wyjątkowe
święta 2020, perfekcyjnie.

Zapraszamy do składania
zamówień pod nr tel. 601708301
lub e-mail eventcatering@op.pl
do 15 grudnia.

Dostawę zestawów rozpoczynamy
od 23 grudnia i realizujemy
do godz. 14.00- 24 grudnia

Cała oferta
na www.eventplock.eu
w zakładce



SAŁATKI

Cena za 10 porcji



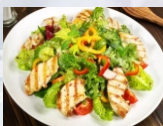
SAŁATKA
CEZAR

-45,00



MAKARON
FASZEROWANY
SERKIEM Z ŁOSOSIEM

1 szt. - 1,80



Sałatka z
grillowanym
kurczakiem

- 45,00



Jogurtowa
sałatka śledziowa
z ziemniakami

- 35,00



Sałatka capresse-
z mozzarella

- 35,00

CIASTA-1 KG

Cena za 1 kg

sernik z bezą - 22,00

szarlotka na
kruchym cieście - 20,00



GOTOWE PRZYSTAWKI DLA 8- 10 OSÓB

Cena za patere



TATAR
Z ŁOSOSIA
WĘDZONEGO

80,00



ROLADA
SZPINAKOWA

45,00



GALANTYNA
Z RYBY

55,00



GALANTYNA
DROBIOWA

45,00



PSTRĄG
FASZEROWANY
- PATERA

60,00



Przystawki -

Cena za 1 kg

śledź w oleju - - 38,00
śledź w śmietanie - - 38,00
śledź po żydowsku - - 39,00
ryba po grecku - - 39,00

pstrąg faszerowany - - 75,00
na sałatce jarzynowej 1 szt - - 65,00
ryba w galarecie - - 55,00
tymbaliki rybne

- 18,00
sałatka jarzynowa,
tradycyjna - - 38,00
sałatka "krabowa"
z ananasem
sałatka śledziowa z
ziemniakami i ogórkiem - - 39,00
sałatka śledziowa
z buraczkami - - 39,00
tatar z łososia wędzonego
z cebulką i ogórkiem - - 140,00



2020

**Świąteczny
catering
pod drzwiami!**

Tel **601708301**

e-mail
eventcatering@op.pl

www.eventplock.eu

fb /eventplock



Event Płock sp. z o.o.
09-400 Płock
ul. Dworcowa 46