



# Menu

GOŚCINIEC  
NOWA WIOSKA

## GOŚCINICOWY CATERING WIELKANOCNY



### Zupy

Świąteczny żurek na naszym zakwasie 28zł/450ml  
Intensywnie chrzanowy krem z warzyw białych 25zł/300ml

### Idealny dodatek

Robiona u nas biała kielbasa parzona 15zł/1szt/100g

### Na Wielkanocny stół/Na zimno

Nadziewana owocami suszonymi moczonymi w whiskey polędwiczka wieprzowa 16zł/100g  
Roladka boczkowa z polędwiczka wieprzową 16zł/100g  
Delikatna roladka drobiowa z zielonym musem z czosnkiem i suszonym pomidorem otulona włoską szynką dojrzewającą 16zł/100g  
Szarpana, wolno pieczona karkówka wołowa z intensywnym dipem pomidorowo czosnkowym 25zł/100g  
Tradycyjny, grubo mielony pasztet wieprzowy 16zł/100g  
Aromatyczny pasztet z drobiu i kaczki z pomarańczą 18zł/100g  
Roladka szpinakowo łososiowa z serkiem chrzanowym 25zł/100g  
Tradycyjna sałatka jarzynowa 10zł/100g  
Sałatka buraczkowo-warzywna z kaparami i śledzikiem 12zł/100g  
Ptiesie na słono z delikatnym serkiem chrzanowym i szarpanym, pieczonym z pomidorkami koktajlowymi łososiem 18zł/1szt. tj. ptyś plus 20g serek/20g łosoś  
Chlebek ziołowy 38zł/1szt. tj. 500g

### Na Wielkanocny obiad/do odgrzania

Wiosenne krokiety z ricottą, suszonymi pomidorami i zieleniną w delikatnej panierce 25zł/1szt. tj. 120g  
Tarta z cebulką, włoską gorgonzolą i szpinakiem 180zł/cała 22cm; 30zł/1 porcja tj. 120g  
Tarta z kozim serem dojrzewający, czosnkiem niedźwiedzim, rzodkiewką i pomidorkami koktajlowymi 180zł/cała 22cm; 30zł/1 porcja tj. 120g  
Nasze pierożki z nadzieniem z zielonego groszku, kaszy bulgur i delikatnego serka 4zł/1sz tj. 30g  
Tradycyjne kotlety jajeczne na zielono z sosem chrzanowym 14zł/1szt. tj. 60g  
Aromatyczne kotlety z buraczką z sosem botwinkowym 14zł/1szt. tj. 60g  
Marynowana, pieczona karkówka wieprzowa z delikatnym sosem z borowikiem 28zł/100g/50g sos  
Kluseczki śląskie 2zł/1szt. tj. 20g

### Na słodko

Mazurek kajmakowy na kruchym cieście 100zł/blacha 22cm  
Bakaliowa Pascha Wielkanocna 75zł/500g  
Nasz okrągły sernik mango 180zł/blacha 22cm



Kontakt:  
Magda Bortkiewicz  
kom. +48 691 44 44 55  
e-mail: gosciniecnw@gmail.com

