



Oferta świąteczno- noworoczna 2023

Szanowni Państwo

Nadchodzi wyjątkowy okres w roku - Święta Bożego Narodzenia!

To doskonały moment, aby podziękować swoim bliskim,
współpracownikom czy kontrahentom za wspólnie spędzony rok i
dokonać jego podsumowania.

Serdecznie zapraszamy do skorzystania z naszej oferty świąteczno-
noworocznej w formie uroczystej kolacji, nieformalnego spotkania czy
catering w Państwa lokalizacji.

ZE SMAKIEM ZORGANIZUJEMY KAŻDĄ PAŃSTWA
UROCZYSTOŚĆ.

PRZYJĘCIA NA MIEJSCU CATERING



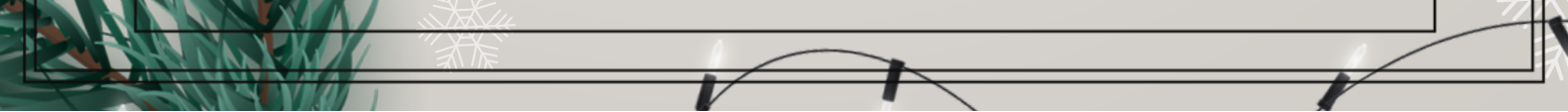
TESORO
Pasta & Spicy



SKARBIEC
RESTAURACJA
CATERING
PRZYJĘCIA

Adres: ul. Rynek 14, Tarnowskie Góry
Witryna: www.skarbiecrestauracja.pl

Telefon: 788 480 000
E-mail: biuro@skarbiecrestauracja.pl



Proponujemy następujące zestawy menu, skomponowane z uwzględnieniem różnorodności smaków i świątecznego charakteru:

ZESTAW 1 - 155 ZŁ/OS

Przystawka: Tatar ze śledzia, burak marynowany, kwaśna śmietana

Zupa: Barszcz czerwony z uszkami

Danie główne: Karp panierowany, kapusta zasmażana, strudel ziemniaczany

Deser: Piernik świąteczny na sosie cytrynowym

Napoje zimne (0,5l/os): soki owocowe, woda niegazowana

Napoje gorące: kawa lub herbata

ZESTAW 2 - 185 ZŁ/OS

Przystawka: Łosoś marynowany w burakach, ciasto filo, majonez szczypiorkowy

Zupa: Bulion rybny z kawałkami ryb i warzywami

Danie główne: Filet z sandacza, gratin z buraka, groszek cukrowy, sos szafranowy

Deser: Strudel jabłkowy w cieście francuskim, sos angielski

Napoje zimne (0,5l/os): soki owocowe, woda niegazowana

Napoje gorące: kawa lub herbata

ZESTAW 3 - 150 ZŁ/OS

Przystawka: Pierogi z kapustą i grzybami (3 szt)

Zupa: grzybowa z łazankami - na żubrówce

Danie główne: Polędwiczka wieprzowa na sosie grzybowym, puree ziemniaczane, burak karmelizowany

Deser: Sernik wiedeński, sos malinowy

Napoje zimne (0,5l/os): soki owocowe, woda niegazowana

Napoje gorące: kawa lub herbata

ZESTAW 4 - 165 ZŁ/OS

Przystawka: Ryba w galarecie

Zupa: Barszcz z pasztecikiem (farsz kapista z grzybami)

Danie główne: Filet z kaczki, strudel ziemniaczany, mus z buraka, sos tymiankowy

Deser: Fondant czekoladowy, wiśnie w żelu

Napoje zimne (0,5l/os): soki owocowe, woda niegazowana

Napoje gorące: kawa lub herbata

ZESTAW 5 - 155 ZŁ/OS

Przystawka: Paszтет z dziczyzną, konfitura z gruszek, pieczywo

Zupa: Barszcz z uszkami

Danie główne: Udko z kaczki pieczone z jabłkiem i żurawiną, kluski śląskie, kapusta czerwona na gorąco, sos tymiankowy

Deser: Jabłko pieczone z miodem i orzechami na sosie waniliowo-cynamonowym

Napoje zimne (0,5l/os): soki owocowe, woda niegazowana

Napoje gorące: kawa lub herbata



ZESTAW 6 - 130 ZŁ/OS

Zupa: Krem ziemniaczany na zakwasie, chipsy z boczku, kwaśna śmietana

Danie główne: Miruna filetu, ziemniaki z wody, surówka z kapusty

Deser: Szarlotka z gałką lodów waniliowych

Napoje zimne (0,5l/os): soki owocowe, woda niegazowana

Napoje gorące: kawa lub herbata

ZIMNA PŁYTA - 80 ZŁ/OS

7 pozycji do wyboru:

- trio śledziowe (50g)
- tatar z pomidora (HIT!)
- tatar z buraka, musztarda francuska, dymka, kwaśna śmietana
- roladki z sandacza w galarecie (50g)
- ryba opiekana w delikatnej zalewie pomidorowej (50g)
- deska serów regionalnych z bakaliarniami (50g)
- ryba po grecku (50g)
- rolada szpinakowa z łososiem wędzonym (50g)
- roladki z łososia wędzonego z kremem chrzanowym
- carpaccio z buraka, straciatella, pesto bazyliowe, rukola (50g)
- deska specjałów włoskich (wędliny, sery) z dipami i konfiturami
- bruschetta z salsiccia, tapenade, pomidor
- arancini alla ragout (z mięsem mielonym)
- sałatka jarzynowa
- sałatka grecka
- sałatka nicejska (tuńczyk, anchois, jajko, oliwki, ziemniaki, sos musztardowy)

w cenę wliczono pieczywo i masło



KOLACJA GORĄCA 36-39 ZŁ/OS

Do wyboru:

- Gulasz myśliwski z dziczyzną, pieczywo
- Bogracz z kluseczkami
- Boeuf Stroganow, pieczywo
- Gęsie żołądki, krokiet ziemniaczany, demi-glace grzybowy

Serdecznie
zapraszamy!