

Zamówienia przyjmujemy do 16.12.2024r.

Zamówienia można składać:

telefonicznie/sms: 787 823 100, 604 509 947

mailem: karolina@starakaszarnia.pl,

magdastarakaszarnia@gmail.com

online: www.sklep.starakaszarnia.pl

Catering świąteczny 2024

Zupy

- zupa gulaszowa - 30zł/0,9l
- barszcz czerwony - 25zł/0,9l

Wyroby mączne

- pierogi (45zł/kg): mięsne; ruskie, z kapustą i grzybami, brokułowe, z twarogiem na słodko
- uszka z kapustą i grzybami - 88zł/kg
- krokiety z kapustą i grzybami - 6zł/1 szt.
- kluski śląskie - 30szt/18zł; 50szt/30zł

Potrawy rybne

- pstrąg pieczony w maśle czosnkowym – 100g/17zł (1szt. waży około 250-300g)
- pstrąg w galarecie (2szt) - 90zł
- pstrąg w occie - 85zł/700g
- ryba(filet) po grecku - 85zł/700g
- śledź w oleju – 40zł/300ml
- śledź w śmietanie – 40zł/300ml

Mięsa

- rolada schabowa z kurkami i szpinakiem – 11zł/100g
- udko faszerowane pieczarkami cebulką (ok. 200g) – 28zł/szt.
- karkówka z chrzanem i koperkiem 10zł/100g
- de volaille z masłem i pietruszką lub z serem– 19zł/szt.
- roladka z mozzarellą, pieczona papryka otulona boczkiem – 22zł/szt.
- zraz wieprzowy/wołowy – 18/20zł/szt.

- karkówka duszona 13zł/100g
- polędwiczki wieprzowe z sosem kurkowym – 19zł/100g
- trójkąty schabowe z serkiem topionym, lazurem i ogórkiem konserwowym 20zł/szt.
- tymbaliki drobiowe – 7zł/1szt.
- pasztet (terrina mięsna) - 40zł/korytko
- gołąbki z sosem pomidorowym – 11zł/szt.

Dodatki/Przekąski

- sałatka jarzynowa 40zł/1kg
- paszteciki (mięsne lub z kapustą i grzybami) – 5zł/szt.
- gołąbki z kaszą gryczaną, suszonymi grzybami i orzechami włoskimi – 16zł/szt.

Pudelko świąteczne (599zł)

- barszcz czerwony 1,8l
- uszka 1kg
- pierogi ruskie 10szt.
- pierogi z kapustą i grzybami 10szt.
- krostki z kapustą i grzybami 6szt.
- de volaille z masłem i pietruszką 4szt.
- roladka drobiowa z mozzarellą i pieczoną papryką, otulona boczkiem 4szt.
- rolada schabowa z kurkami 0,5kg
- sałatka jarzynowa 1kg
- ryba po grecku 0,7l.
- piernik świąteczny 1szt.

W swojej ofercie posiadamy również wyroby cukiernicze:

- Świąteczny wieniec bezowy z bitą śmietaną, owocami, mascarpone oraz z frużeliną wiśniową - 150zł (odbiór wyłącznie 24.12.)
- mini szarlotki z karmelem 6szt.- 60zł
- świąteczny piernik z powidłami (ok. 30cm) – 40zł

Ciasta:

Mix ciast 1 blacha (24 porcje 3x8porcji):

160zł/blacha

Miksuj dowolnie: sernik/ jabłecznik/chmurka malinowa/ciasto ze słonecznikiem i karmelem/cytrynowiec

Ciasta sprzedawane na blachy (1 blacha to 24-28szt)

- bananowy song (ciemny biszkopt, banany, kajmak, krakersy, mascarpone) 160zł
- capuccino – 115zł
- chmurka malinowa (kruchy spód, galaretka z owocami, krem z mascarpone, beza z migdałami) – 160zł
- ciasto biszkoptowe z galaretką –120 zł
- ciasto czekoladowe z białym musem (spód czekoladowy z migdałami, orzechami, gorzką czekoladą, mus z białą czekoladą) – 160zł
- ciasto ze słonecznikiem i karmelem - 140zł
- ciasto marchewkowe (16 porcji) - 90zł
- cycki murzynki (biszkopt, ciasto makowo-kokosowe, biszkopciki namoczone wódką, krem karpatka, polewa czekoladowa) – 130zł
- cytrynowiec (biszkopt, masa budyniowa, cytrynowa pianka, galaretka) 150zł
- fale Dunaju (ciasto babkowe, wiśnie, krem budyniowy, polewa czekoladowa) 115zł
- góra lodowa (masa karpatkowa, biszkopty, krem z mleka w proszku) słodkie 115zł
- jabłecznik – 80zł
- jogurtowiec z wiśniami 100zł
- karmelowe Brownie z orzeszkami ziemnymi i karmelem (16 porcji) – 150zł
- karpatka - 80zł
- kostka alpejska (ciemny biszkopt, masa toffi z bezami, kremówka, tarta czekolada) - 125zł
- kostka porzeczkowa 150zł
- leśny mech ze szpinakiem - 100 zł

Cennik obowiązuje od dnia 1.11.2024r.

- makowiec (z bakaliami na kruchym spodzie) – 150 zł
- piegusek (biszkopt z makiem, przekładany kremem budyniowym)– 110 zł
- metrowiec (warstwa ciemnego i jasnego biszkoptu) - 95zł
- orzechowiec (kruche ciasto z masą budyniową, orzechy włoskie w karmelu) – 140zł
- piernik 75zł
- ptasie mleczko – 115zł
- rafaello (biszkopt, kremówka z migdałami i wiórkami kokosowymi, dżem) 150zł
- sernik bounty (16 porcji) - 120zł
- sernik złota rosa - 135zł
- sernik z brzoskwiniami (z kokosową kruszonką) 130zł
- sernik z ciemnym ciastem 100zł
- sernik puszysty 150zł
- sernik nowojorski – orzeźwiający, lekko cytrynowy (16 porcji) – 130zł
- śmietankowiec (kruche ciasto, kremówka, toffi, prażone migdały) – 125zł
- ucho słonia (spód z nutelli i sucharów, kremówka z mascarpone, wiśnie, galaretka) 160zł
- W-Z (biszkopt kakaowy, kremówka, powidła, czekolada) 100zł
- 3-bit – 135zł