

MENU

Andrzejki 2026



240zł/osoba (minimum 40 osób)

250zł/osoba (poniżej 40 osób)

PRZYSTAWKI

CHRUPIĄCA BRUSCHETTA Z TATAREM

ogórek konserwowy | cebulka marynowana

SELEKCJA SWOJSKICH WĘDLIN, ROLAD I PASZTETÓW

CROISSANT WYTRAWNY Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ

szynka parmeńska | awokado | jajko |

autorski sos miodowo-musztardowy | świeże warzywa

KRUCHE BABECZKI Z KREMEM Z WIEJSKICH JAJ

SAŁATKA Z KURCZAKIEM W SOSIE CURRY

selekcja sałat | autorski sos miodowo-musztardowy | świeże warzywa | grzanki

SAŁATKA GRECKA Z PESTO BAZYLIOWYM

selekcja sałat | oliwki czarne | oliwki zielone | świeże warzywa | ser typu feta

PIKLE

PIECZYWO JASNE I CIEMNE

ZUPA

KRÓLEWSKI BULION Z TRZECH RODZAJÓW MIĘS

kluski lasne

DANIE GŁÓWNE I

PIECZONE POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE

sos miodowo-musztardowy | opiekane ziemniaki | selekcja sałat

DANIE GŁÓWNE II

BABKA ZIEMNIACZANA | SOS PIECZARKOWY

DANIE GŁÓWNE III

BARSZCZYK CZERWONY | USZKA

SŁODKOŚCI

CIASTO SEZONOWE | OWOCE FILETOWANE

NAPOJE

KAWA Z EKSPRESU | WYBÓR HERBAT

SOK JABŁKOWY | SOK POMARAŃCZOWY | WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ

OPRAWA MUZYCZNA

OŚWIETLENIE IMPREZOWE | NAGŁOŚNIENIE

Napoje dostępne w menu bez limitu

Napoje gazowane we własnym zakresie

Alkohol bez opłaty korkowej

Diety specjalne w cenie.

7h w cenie

Każda kolejna rozpoczęta godzina dodatkowo płatna 500zł

Minimalna liczba osób: 20

Konkurencja Catering, ul. Wrocławska 51,

15-644 Białystok, 570391888