



BISTRO ŻAREŁKO
KIERMASZ ŚWIĄTECZNY
2023



POTRAWY ŚWIĄTECZNE

- Pierogi na słodko z białym makiem , miodem i bakaliami - 10 szt. /30,00 zł
- Pierogi z kapustą i grzybami - 10 szt./ 25,00 zł
- Pierogi z ziemniakami i bryndzą - 10 szt. / 25,00 zł
- Pierogi ruskie - 10 szt. / 25,00 zł
- Uszka z kapustą i grzybami - 10 szt. / 15,00 zł
- Krokiety z kapustą i grzybami - 1 szt. / 12,00
- Kluski śląskie -10 szt. / 16,00 zł
- Kopytka ziemniaczane z dodatkiem szpinaku - 10 szt. / 16,00 zł

(minimalne zamówienie - 0,5 kg z jednego rodzaju)

- Bigos staropolski z dziczyzną - 0,50 kg / 35,00 zł
- Salatka z kapusty białej - 0,50 kg / 20,00 zł
- Kapusta czerwona na ciepło z podgrzybkami - 0,50 kg / 23,00 zł
- Kapusta kiszona zasmażana - 0,50 kg / 23,00 zł
- Salatka jarzynowa - 0,50 kg / 25,00 zł
- Salatka śledziowa - 0,50 kg / 25,00 zł
- Śledzie w śmietanie z jabłkiem - 0,50 kg / 25,00 zł
- Śledzie po góralsku na ostro z oscypkiem - 0,50 kg / 25,00 zł
- Śledź po kaszubsku z warzywami - 0,50 kg / 25,00 zł
- Śledź w oleju - 0,50 kg / 25,00 zł

(minimalne zamówienie 3 szt. z jednego rodzaju)

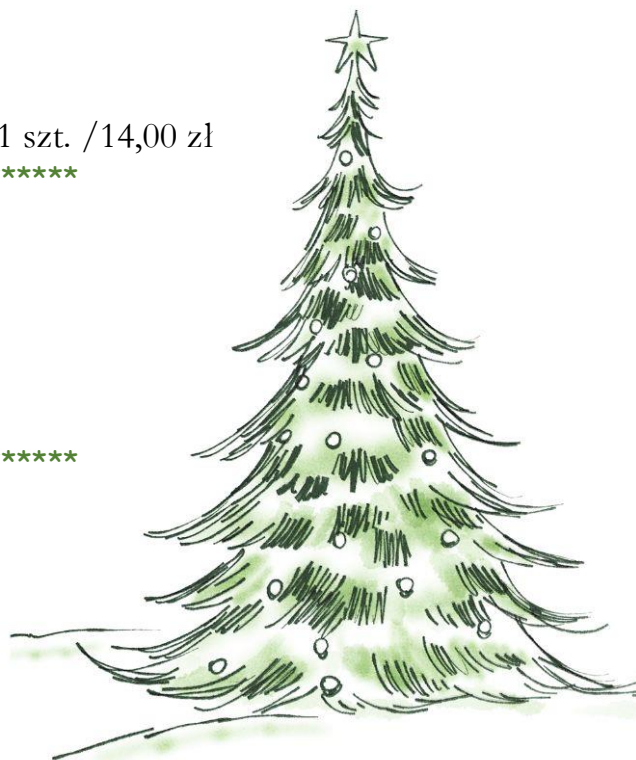
- Dorsz w galarecie 100 gr. - 1 szt. / 16,00 zł
- Łosoś w galarecie 100 gr. - 1 szt. / 16,00 zł
- Tymbalik rybny 80 ml - 1 szt. /10,00 zł
- Tymbalik z warzywami 80 ml - 1 szt. /10,00 zł
- Schab nadziewany morelą w galarecie 100 gr. - 1 szt. /14,00 zł

(minimalne zamówienie - 1 kg z jednego rodzaju)

- Szynka swojska wędzona - 1 kg / 60,00 zł
- Schab swojski wędzony - 1 kg / 60,00 zł
- Boczek rolowany - 1 kg / 50,00 zł
- Boczek wędzony - 1 kg / 55,00 zł
- Necówka - 1 kg / 50,00 zł

(minimalne zamówienie - 0,5 kg z jednego rodzaju)

- Pasztet tradycyjny - 0,50 kg / 24,00 zł
- Pasztet z grzybami - 0,50 kg / 28,00 zł
- Pasztet z żurawiną - 0,50 kg / 24,00 zł
- Pasztet ze śliwką - 0,50 kg /24,00 zł
- Pasztet z morelą - 0,50 kg / 24,00 zł



ZAMÓWIENIA PROSIMY SKŁADAĆ TELEFONICZNIE - 537-357-077 w godz. 9.00-17.00

- zamówienia przyjmowane są do 18 grudnia do godziny 17.00
- w cenę wliczony jest koszt opakowań
- odbiór osobisty zamówień w dniach 22 i 23 grudnia w godzinach od 9.00 do 14.00

POTRAWY ŚWIĄTECZNE

(minimalne zamówienie - 1 litr. z jednego rodzaju)

Barszcz czerwony - 1 litr./ 30,00 zł

Zupa grzybowa z warzywami i ziemniakami - 1 litr./ 35,00 zł

Zupa rybna z warzywami i kawałkami ryby - 1 litr./ 35,00 zł

(minimalne zamówienie 5 szt. z jednego rodzaju za wyjątkiem kaczki pieczonej w całości)

Rolada śląska wołowa w sosie pieczeniowym 100 gr - 1 szt. / 23,00 zł

Tradycyjna rolada śląska wieprzowa w sosie grzybowym 100 gr. - 1 szt. / 22,00 zł

Schab pieczony nadziewany żurawiną w sosie żurawinowym 100 gr. - 1 szt. / 22,00 zł

Pieczeń z karczku faszerowana warzywami w sosie cebulowym 100 gr. - 1 szt. / 22,00 zł

Żeberko pieczone z glazurą miodową 200 gr. - 1 szt. / 35,00 zł

Faszerowana rolada z kurczaka w sosie serowym (boczek , bryndza, śliwka) 100 gr. - 1 szt. / 20,00 zł

Szaszłyk z kurczaka owinięty boczkiem , przelożony papryką 100 gr. - 1 szt. / 20,00 zł

Kotlet z kurczaka panierowany w płatkach kukurydzianych 100 gr. - 1 szt. / 20,00 zł

Faszerowana rolada z kurczaka w panierce panko (pieczarki , ser) 100 gr. - 1 szt. / 20,00 zł

Pierś z kaczki pieczone z sosem na bazie jabłek i pomarańczy 150 gr. - 1 szt. / 26,00 zł

Kaczka pieczona w całości faszerowana jabłkiem - 1 szt. / 140,00 zł

Udko z królika w sosie z dodatkiem warzyw i śmietany 150 gr. - 1 szt. / 26,00 zł

Łosoś z pieca z posypką z prażonych migdałów 150 gr. - 1 szt. / 25,00 zł

Filet z karpia panierowany - smażony 150 gr. - 1 szt. / 25,00 zł

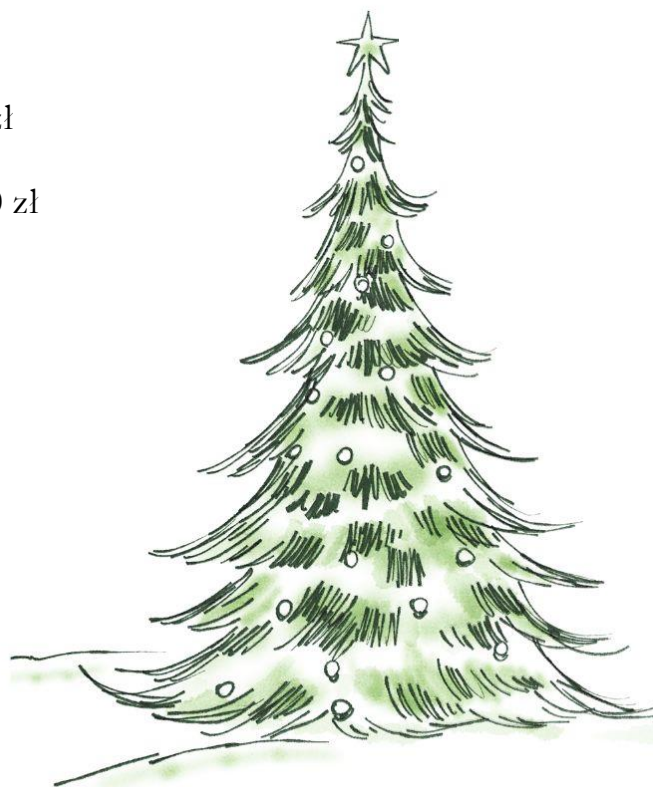
Filet z karpia bez skóry – 1 kg. - 60,00 zł

Filet z karpia ze skórą - 1 kg. - 55,00 zł

Dzwonki karpia bez skóry - 1 kg - 60,00 zł

Dzwonki karpia ze skórą – 1 kg - 55,00 zł

Karp wyczyszczony ze skórą - 1 kg - 50,00 zł



ZAMÓWIENIA PROSIMY SKŁADAĆ TELEFONICZNIE - 537-357-077 w godz. 9.00-17.00

- zamówienia przyjmowane są do 18 grudnia do godziny 17.00

- w cenę wliczony jest koszt opakowań

- odbiór osobisty zamówień w dniach 22 i 23 grudnia w godzinach od 9.00 do 14.00



Dziękując Państwu serdecznie za wybór Naszej Firmy,
Pragniemy złożyć życzenia:

Pięknych i ciepłych dni spędzonych z bliskimi,
Dodatkowo, wielu wzruszeń przy dźwiękach kołęd.
Smacznego karpia, słodkiego makowca,
gorącego barszczu, a także
radości z narodzenia Pana Jezusa.

Kolejny zaś Nowy Rok niech będzie
czasem pokoju , oraz realizacji osobistych i zawodowych zamierzeń .

Kocur Łukasz i pracownicy

