



Pałac Gozdawa

Oferta cateringowa Świąteczno-Sylwestrowa


Specjały kuchni pałacowej

Zupy

- Czernina na gęsinie z kluską szarą ziemniaczaną 18 zł /0,5l
- Krem z dyni na gęsinie 15 zł/0,5l
- Kwaśnica na jagnięcinie 18 zł/0,5l
- Barszcz biały na jagnięcinie z dodatkiem kapusty kiszanej i grzybów 15 zł/0,5l
- Krem z białych warzyw z chrustem bekonowym 15 zł/0,5l
- Barszcz czerwony na zakwasie z buraków z pasztecikiem 17 zł/0,5l

Gęsinia

Gęś pieczona na 6-9 osób z czerniną (3x0,9l) z dodatkami (sos śliwkowy, kasza perłowa z warzywami lub kasza pęczak z podrobami i żurawiną kapust modra lub buraczki) 380 zł

- Udo gęsie suwi (wolno gotowane) z jabłkiem karmelizowanym i buraczkami 38 zł /200 gr
 - Gołąbki z gęsiną i kaszą w czerwonej kapuście z sosem jabłkowym 10 zł/szt
- 



Przekąski zimne z gęsiny

| | |
|---|---------------|
| Carpaccio z złotego półgęska wędzone zimnym dymem vacum | 20 zł /100 gr |
| Pasztet z gęsiny z żurawiną lub śliwką suszoną | 24 zł/350 gr |
| Kiełbasa z gęsiną wędzona zimnym dymem | 40 zł/0,5 kg |
| Galantynki z gęsiną | 15 zł/300 ml |
| Powidło gęsie słoiczek | 20 zł /250 ml |
| Okrasa pieczona słoiczek | 20 zł /250 ml |
| Okrasa gęsia – tatar z gęsiny | 47 zł/0,5kg |

Jagnięcina

Pakiet rodzinny na 4-5 osób: Kwaśnica na jagnięcym żeberku wędzonym 3 x 0,9 l, pieczona jagnięcina z sosem tymiankowym 6 porcji, bigosek z jagnięciną 1,5 kg, półmisek przekąsek zimnych (galat jagnięcy z sosem chrzanowym, kiełbaska jagnięca, pasztet z jagnięciny)

420 zł

- Porcja pieczonej jagnięciny 9 zł/100gr
- Półmisek zimnych przekąsek na 4 osoby (galat, pasztet, kiełbasa) 150 zł





Dania z wieprzowiny, drobiu, wołowiny

- Kaczka 2,5 kg pieczona z jabłkami po kujawsku dekorowana pomarańczą kandyzowaną, buraczki 140 zł/szt.
- Filet kaczki suwi w sosie wiśniowym z brandy 15 zł /150 gr porcja
- Kurczak zagrodowy faszerowany mięsem drobiowym, pieczarkami z pietruszką 90 zł/szt.
- Golonka peklowana pieczona z warzywami i piwem 15 zł /100gr
- Żeberko wędzone 17 zł /200gr
- De volaille z masłem i pietruszką 12 zł/szt.
- Filet drobiowy suwi w sosie serowym 10 zł/150 gr porcja
- Peklowana karkówka w sosie pieczeniowym 30 zł/0,5 kg
- Bigos z kapusty kiszzonej, pałacowej z wieprzowiną, grzybkami i suszoną śliwką 25 zł/0,5 kg
- Połędwiczki ze śliwką w szynce parmeńskiej 35 zł/0,5 kg
- Boeuf strogonow 40 zł/0,5 kg
- Szynka pieczona 35 zł/0,5 kg

Dziczyzna

- Gulasz myśliwski z daniela z grzybami 8 zł/100gr
- Zraz hetmański w sosie chrzanowym 9 zł/100gr
- Bigos myśliwski 35 zł/0,5 kg
- Pasztet z dziczyzny (daniel) 24 zł/350gr
- Półmisek zimnych przekąsek na 4 osoby(kielbasa z daniela, pasztet, schab wędzony na zimno) 150 zł





Salatki i przekąski

- Carpaccio z półgęska na rukoli z marynatami pałacowymi 60 zł/400gr
- Sałatka z kurczakiem i selerem 24 zł/0,5 kg
- Carpaccio z burakiem wędzonym i serem na rukoli 27 zł/350 gr
- Sałatka z tuńczykiem, drobnym makaronem i kukurydzą 29 zł/0,5 kg
- Mix sałat z kozim serem, winogronem i orzechami 29 zł/350 gr
- Pasztet drobiowy 20 zł /0,5 kg
- Pasztet wieprzowy 22 zł /0,5 kg

Patera przekąsek rybnych na 4 osoby

(sushi, rolada szpinakowa z łososiem, tatar z łososiem, dorsz w galarecie, sakiewki z łososiem w cieście francuskim, jajko z pastą z wędzonego pstrąga z kawiozem)

185 zł

Patera przekąsek wieprzowych na 4 osoby

(pieczony schab glazurowany, pieczona karkówka, wędliny pałacowe, tatar wołowy, naleśnikowe rolo z kurczakiem, lub szynką, galantyna drobiowa z pieczarkami, galat drobiowy lub wieprzowy)

160 zł

Wędzone wyroby wieprzowe pałacowe

- Szynka wędzona na gorąco 54 zł/kg
- Schab wędzony na gorąco 54 zł/kg
- Schab wędzony na zimno 56 zł/kg
- Połędwiczki wędzone na gorąco 56 zł/kg
- Boczek wędzony na gorąco 49 zł/kg
- Pierś drobiowa wędzona na gorąco 40 zł/kg
- Kielbasa swojska wieprzowo-wołowa 40 zł/kg

