

MIĘSA I WYROBY MIĘSNE NA ZIMNO

- Schab pieczony w otoczce przypraw i ziół – 100g – 8,5zł
 - Polędwiczka „Czarnolas” nadziewana borowikami – 100g – 12zł
 - Karkówka wieprzowa marynowana w rozmarynie, szpikowana czosnkiem – 100g – 8,5zł
 - Kaczka faszerowana po KASZTELAŃSKU – 100g – 12zł
 - Rolada z piersi kurczaka nadziewana musem pistacjowym – 100g – 8,5zł
 - Paszтет STAROPOLSKI w otoczce z boczku wędzonego – 100g – 7zł
 - Wykwintny paszтет z gęsi aromatyzowany borowikami – 100g – 11zł
 - Wegetariański paszтет z ciecierzycy, fasoli i warzyw – 100g – 6zł
 - Sos tatarski – 50g – 2,5zł
 - Sos CUMBERLAND – 50g – 2,5zł
- *(mięsa pakowane próżniowo w kawałku, minimalne zamówienie 200g)

RYBY

- Śledzie w oliwie z cebulą i szczypiorem - 100g/140g – 9zł
- Śledzie w śmietanie z cebulą, jabłkiem, jajkiem i kiszonym ogórkiem - 100g/104g – 9zł
- Dorsz w pikantnej zalewie octowej - 100g/120g – 15zł
- Szpinakowy biszkopt ze śmietankowym serkiem, wędzonym łososiem i koprem - 100g – 12zł
- Tatar z wędzonego łososa z mascarpone, świeżym ogórkiem, koprem i cebulą - 100g – 21zł

SALATKI

- Jarzynowa (warzywa, jajka, groszek, jabłko, kiszony ogórek, musztarda, majonez) - 300g – 12zł
- Ziemniaczana (czerwona cebula, kiszony ogórek, musztarda francuska, majonez (300g) – 10zł
- Śledziowa (ziemniaki, marchew, śledzie solone, szczypior, jajka, majonez) - 300g – 14zł
- Salatka z pieczonymi burakami, marynowaną gruszką, serem halloumi, jogurtem, prażonymi pestkami dyni i słonecznika - 300g – 14zł

DANIA GORĄCE

- Żurek „Staropolski” z białą kiełbasą na wędzonce, aromatyzowany borowikami - 1l – 32zł
- Zupa chrzanowa z białą kiełbasą - 1l – 25zł
- Pieczone udko z kaczki - 1szt (120g) – 17zł
- Kaczka pieczona z jabłkami w całości – 1 szt (ok. 1400g) z sosem winno żurawinowym – 79zł
- Filet z łososa na szpinaku w śmietanie z czosnkiem i płatkami migdałowymi - 130g/170g – 21zł
- Sos żurawinowy na czerwonym winie i miodzie - 150g – 8zł
- Zrazy wołowe z cebulą, boczkiem wędzonym i ogórkiem kiszonym duszone w sosie własnym - 1szt (100/120g) – 18zł

CIASTA

- Sernik na zimno z ricotty i cytrynowej kruszonki – 59zł/kg *kostka
- Sernik waniliowy z cukrem pudrem – 59zł/kg *kostka
- Babka cytrynowa z polewą i orzechami - 1szt (400g) – 25zł
- Mazurek z konfiturą z płatków róży i kajmakiem - 1szt (śr. 20cm) – 49zł
- Tarta migdałowa z konfiturą z moreli i kremem kajmakowym z mascarpone i daktylami - śr.26 cm/1,5 kg – 49zł

*średnia waga 900g-1100g

ZAMÓWIENIA: HANDLOWY@AMBERSIDE.PL // TEL. 784 926 284

ZAMÓWIENIA PRZYJMUJEMY DO 31.03 DO GODZ. 15:00, A ODBIORY OSOBISTE REALIZUJEMY 03.04, W GODZ. 09:00-14:00 W RESTAURACJI AMBERSIDE, BUDYNEK AMBEREXPO, ŻAGŁOWA 11

I PAKIET DLA 1-2 OSÓB / 149zł

Półmisek przekąsek (wyporcjowane z dekoracją):

Schab pieczony w ziołach 100g

Rolada z piersi kurczaka nadziewana musm pistacjowym 200g

Wykwintny pasztet z gęsi aromatyzowany borowikami 200g

Szpinakowy biszkopt nadziewany śmietankowym serkiem, wędzonym łososiem i koprem 100g

Sos tatarski 50g / Sos cumberland 50g

Potrawy zimne (pakowane próżniowo):

Śledzie w oliwie z cebulą i szczypiorem 100g

Salatka jarzynowa (warzywa, jajka, groszek, jabłko, kiszony ogórek, musztarda, majonez) 300g

Potrawy do zagrzania (pakowane próżniowo):

Żurek „Staropolski” z białą kiełbasą na wędzonce aromatyzowany borowikami 1000ml

Zrazy wołowe z cebulą, boczkiem i ogórkiem kiszonym w sosie własnym 2szt. 240/100g

Słodkości: Mazurek z konfiturą z płatków róży i kajmakiem (śr. 20cm)

II PAKIET DLA 2-4 OSÓB / 349zł

Półmisek przekąsek (wyporcjowane z dekoracją):

Schab pieczony w otoczce przypraw i ziół 150g

Polędwiczka „Czarnolas” nadziewana borowikami 200g

Kaczka faszerowana po KASZTELAŃSKU 300g

Szpinakowy biszkopt nadziewany śmietankowym serkiem, wędzonym łososiem i koprem 150g

Vol ua vent nadziewany wędzoną makrelą, jajkiem i koprem (100g/4szt.)

Sos tatarski 100g / Sos cumberland 100g

Potrawy zimne (pakowane próżniowo):

Dorsz w pikantnej zalewie octowej 150g

Śledzie w oliwie z cebulą i szczypior 150g

Salatka jarzynowa (warzywa, jajka, groszek, jabłko, kiszony ogórek, musztarda, majonez) 500g

Potrawy do zagrzania (pakowane próżniowo):

Żurek „Staropolski” z białą kiełbasą na wędzonce aromatyzowany borowikami 1000ml

Pieczone udko z kaczki 3szt. 360g

Sos żurawinowy na czerwonym winie i miodzie 150g

Zrazy wołowe z cebulą, boczkiem i ogórkiem kiszonym w sosie własnym 3szt. 360/200g

Słodkości:

Babka cytrynowa z polewą i orzechami (400g)

Mazurek z konfiturą z płatków róży i kajmakiem (śr. 20cm)

III PAKIET DLA 4-6 OSÓB / 599zł

Półmisek przekąsek (wyporcjowane z dekoracją):

Schab pieczony w otoczce przypraw i ziół 150g

Polędwiczka „Czarnolas” nadziewana borowikami 300g

Karkówka wieprzowa marynowana w rozmarynie, szpikowana czosnkiem 150g

Kaczka faszerowana po KASZTELAŃSKU 300g

Rolada z piersi kurczaka nadziewana musm pistacjowym 300g

Wykwintny pasztet z gęsi aromatyzowany borowikami 300g

Szpinakowy biszkopt nadziewany śmietankowym serkiem, wędzonym łososiem i koprem 200g

Vol ua vent nadziewany wędzoną makrelą, jajkiem i koprem (150g/6szt.)

Sos tatarski 200g / Sos cumberland 200g

Potrawy zimne (pakowane próżniowo):

Dorsz w pikantnej zalewie octowej 300g

Śledzie w oliwie z cebulą i szczypiorem 300g

Salatka jarzynowa (warzywa, jajka, groszek, jabłko, kiszony ogórek, musztarda, majonez) 1kg

Potrawy do zagrzania (pakowane próżniowo):

Żurek „Staropolski” z białą kiełbasą na wędzonce aromatyzowany borowikami 1000ml

Kaczka pieczona z jabłkami w całości 1 szt. (ok. 1400g)

Zrazy wołowe z cebulą, boczkiem i ogórkiem kiszonym w sosie własnym 6szt. 740/500g

Sos żurawinowy na czerwonym winie i miodzie 300g

Słodkości:

Babka cytrynowa z polewą i orzechami (400g)

Mazurek z konfiturą z płatków róży i kajmakiem (śr. 20cm)

ZAMÓWIENIA: HANDLOWY@AMBERSIDE.PL // TEL. 784 926 284

ZAMÓWIENIA PRZYJMujemy DO 31.03 DO GODZ. 15:00, A ODBIORY OSOBISTE REALIZujemy 03.04, W GODZ. 09:00-14:00 W RESTAURACJI AMBERSIDE, BUDYNEK AMBEREXPO, ŻAGŁOWA 11