



ŚWIĄTECZNIK



Oferta



ŚWIĘTA **BOŻEGO NARODZENIA** TO CZAS PELEN WYJĄTKOWYCH SMAKÓW I ZAPACHÓW, KTÓRE BUDZĄ CIEPŁO I RADOŚĆ. TRADYCYJNE POTRAWY, TAKIE JAK PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI CZY AROMATYCZNY **BARSZCZ**, PRZYGOTOWYWANE WEDŁUG PRZEKAZYWANYCH OD POKOLEŃ RECEPTUR, PRZYWOŁUJĄ WSPOMNIENIA I TWORZĄ NIEPOWTARZALNĄ ATMOSFERĘ.

TO DOSKONAŁA OKAZJA DO SPĘDZENIA MIŁEGO CZASU W GRONIE **ZNAJOMYCH Z PRACY**, DZIELENIA SIĘ WSPÓLNYMI CHWILAMI I CÉLEBRACJI.

Z DUMĄ KONTYNUUJEMY TE TRADYCJE, OFERUJĄC TRZY **OPCJE CATERINGOWE**, ABY KAŻDY MÓGŁ CIESZYĆ SIĘ ŚWIĄTECZNYMI SMAKAMI, ZARÓWNO W DOMU, JAK I W BIURZE.



pakiet **GWIAZDKOWA UCZTA**
pakiet **WIGILIJNA BIESIADA**

pakiet **ŚWIĄTECZNY STÓŁ**
pakiet **LIVE COOKING**

NASZ ZESPÓŁ

Poznajcie nas

Z PRZYJEMNOŚCIĄ PREZENTUJEMY NASZ WYJĄTKOWY ZESPÓŁ KUCHARZY, KTÓRZY Z PASJĄ I ZAANGAŻOWANIEM TWORZĄ KULINARNE ARCYDZIEŁA, ŁĄCZĄC TRADYJCJĘ Z NOWOCZESNOŚCIĄ.

KAŻDE DANIE, KTÓRE POWSTAJE W NASZEJ KUCHNI, JEST EFEKTEM WSPÓLNEJ PRACY, MIŁOŚCI DO GOTOWANIA I DBAŁOŚCI O KAŻDY DETAL.

NA CZELE NASZEGO ZESPOŁU STOI MARCIN DEMBSKI – GŁÓWNY SZEF KUCHNI, DLA KTÓREGO KULINARIA TO SPOSÓB NA ŻYCIE. Z PONAD DWUDZIEŚCIOLETNIM DOŚWIADCZENIEM, SWOJĄ PRZYGODĘ ROZPOCZĄŁ W RODZINNEJ BYDGOSZCZY, A OD 18 LAT DOSKONAŁI SWOJE UMIEJĘTNOŚCI NA KOCIEWIU.

JEGO MOTTO BRZMI: „W GASTRONOMII TRZEBA NIEUSTANNIE SIĘ UCZYĆ I POSZERZAĆ HORYZONTY – NIE MOŻNA STAĆ W MIEJSCU”.

MARCIN ZDOBYWAŁ SWOJE DOŚWIADCZENIE UCZESTNICZĄC W RÓZNYCH SZKOLENIACH, ORGANIZUJĄC IMPREZY, BIORĄC UDZIAŁ W KOLACJACH DEGUSTACYJNYCH ORAZ PROWADZĄC WARSZTATY I POKAZY LIVE COOKING. POD JEGO CZUJNYM OKIEM POWSTAJĄ DANIA ŁĄCZĄCE TRADYJCJĘ Z INNOWACJĄ, A KAŻDY TALERZ TO EFEKT PASJI, PRECYZJI I LAT PRAKTYKI.

W RESTAURACJI WSPIERAJĄ GO UTALENTOWANI SZEFOWIE KUCHNI:

- MAREK LABON – MISTRZ, KTÓRY PERFEKCYJNIE ŁĄCZY KLASYCZNE SMAKI Z NOWATORSKIMI ROZWIĄZANIAM,
- IZA RESZCZYŃSKA – EKSPERTKA OD WYRAFINOWANYCH DAŃ, DBAJĄCA O NAJDROBNIJSZY SZCZEGÓŁ.

NASZA KUCHNIA NIE BYŁABY KOMPLETNA BEZ WSPARCIA MŁODSZYCH KUCHARZY: BEATY, YANY, ULIANY, WERONIKI, TOMASZA I ANNY. TO ZESPÓŁ PEŁEN PASJI I TWÓRCZEJ ENERGII, KTÓRY NIEUSTANNIE PODNOSI SWOJE UMIEJĘTNOŚCI, WNOŚCĄC DO NASZEJ KUCHNI NOWE INSPIRACJE I ŚWIEŻE SPOJRZENIE.

JESTEŚMY ZESPOŁEM, KTÓRY Z RADOŚCIĄ PODEJMUJE WYZWANIA I DBA O TO, ABY KAŻDE DANIE BYŁO NIE TYLKO SMACZNE, ALE RÓWNIEŻ PIĘKNIE PODANE.

NASZA OFERTA ŚWIĄTECZNEGO CATERINGU DLA FIRM TO GWARANCJA WYJĄTKOWYCH SMAKÓW I ESTETYCZNYCH DOZNAŃ.



GWIAZDKOWA UCZTA



przystawki

TATAR Z MARYNOWANEGO ŚLEDZIA Z SUSZONYM
ŻÓŁTKIEM, MARYNOWANYM BURAKIEM, KORZENNĄ
ŚMIETANĄ I BULECZKĄ DYNIOWĄ WŁASNEGO WYPIEKU

zupa

BARSZCZ Z TARTYM CHRZANEM I PIEROGIEM
PIECZONYM Z KAPUSTĄ, GRZYBAMI I SUSZONĄ ŚLIWKĄ

danie główne

FILET Z PSTRAĞA Z PRAŻONYM MIGDAŁEM,
PUREE Z PASTERNAKU I KREMOWĄ KAPUSTĄ KISZONĄ

deser

KEKS WANILIOWY Z ŻURAWINĄ I SOSEM LIMONKOWYM

KOMPOT Z SUSZU
OWOCE
MAKOWIEC
SERNIK

zimne przystawki

SAŁATKA Z WARZYW KORZENNYCH

ŚLEDŹ Z SUSZONYM POMIDOREM, OLIWĄ SMAKOWĄ
I MARYNOWANĄ CEBULĄ

ROLADKA RYBNA W NORI Z SOSEM, CHRZANEM
I MIODEM WIELOKWIATOWYM

TARTA WARZYWNA
PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU
MARYNOWANE WARZYWA I GRZYBY
MASŁO SMAKOWE/OLIWA SMAKOWA

coś na ciepło

KREM Z PIECZONEJ MARCHEWKI Z CHILI,
WĘDZONYM PSTRAĞIEM I WIEJSKĄ ŚMIETANĄ

KARP Z SOSEM Z PIECZARKI PORTOBELLO
I ROZMARYNEM

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI PODANE
Z OKRASĄ CEBULOWĄ

PĘCZOTTO Z WARZYWAMI

CENA: 130 ZŁ OD OSOBY

WIGILIJNA BIESIADA

przystawki

PIECZONY BURAK Z OLIWĄ TYMIANKOWĄ,
WĘDZONĄ SZPROTKĄ, SZCZAWIKIEM, KREMEM
MUSZTAROWO-MIODOWYM, BIAŁYM SEREM
ORAZ BUŁKĄ KAJZERKĄ WŁASNEGO WYPIEKU

zupa

ZUPA RYBNA Z KLUSECZKAMI,
CHIPSEM Z PASTERNAKU I OLIWĄ KOPERKOWĄ

danie główne

KARP Z KORZENNĄ KRUSZONKĄ, PALONYMI
WARZYWAMI KORZENNYMI, ZAPIEKANKĄ
Z BATATA I ORZECHAMI ORAZ SOSEM TATARSKIM

deser

LENIWE PIEROGI Z BAKALAMI
I SOSEM KRÓWKOWYM

KOMPOT Z SUSZU
OWOCE
KUTIA
MAKOWIEC
SERNIK BASKIJSKI

zimne przystawki

DORSZ W PIKANTNEJ ZALEWIE OCTOWEJ
SAŁATKA Z WĘDZONĄ RYBĄ

GRZYBKIE MARYNOWANE

SAŁATKA Z PIEROŻKÓW Z WARZYWAMI
I SOSEM Z PIECZONYCH POMIDORÓW

TUŃCZYK MARYNOWANY W CIEŚCIE FRANCUSKIM
Z KAPARAMI I OLEJEM KOPERKOWYM

PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU
MASŁO SMAKOWE/OLIWA SMAKOWA

coś na ciepło

KREM Z PIECZONYCH BURAKÓW Z WĘDZONYM BIAŁYM
SEREM I PRAŻONYMI ORZECHAMI

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI Z SOSEM KMINKOWYM

ŁAZANKI Z MAKIEM, MIGDAŁAMI I SOSEM Z POWIDŁ
ŚLIWKOWYCH

PSTRĄG ZAPIEKANY POD BESZAMELEM CYTRYNOWYM,
FASOLKĄ Z SEZAMEM I GROSZKIEM

ZAPIEKANKA Z SELERA Z JABŁKIEM
ANTONÓWKĄ I RODZYNKAMI

CENA: 150 ZŁ OD OSOBY



ŚWIĄTECZNY STÓŁ

przystawki

ŁOSOŚ MARYNOWANY Z OWOCAMI GRANATU, MUSEM Z MORELI, CHILI,
KOLENDRĄ ORAZ BUŁKĄ MAŚLANĄ WŁASNego WYPIEKU

zupa

ZUPA GRZYBOWA Z MARYNOWANĄ WIEPRZOWINĄ,
KLUSECZKAMI TYMIANKOWYMI I OLIWĄ TRUFLOWĄ

danie główne

ŁOPATKA Z JELENIA Z BOROWIKIEM, JARMUŻEM, PALONĄ MARCHEWKĄ,
KOPYTKAMI Z JAŁOWCEM I SOSEM PIERNIKOWYM

deser

STRUCLA Z CIASTA FILO Z MAKIEM I RODZYNKAMI,
PODANA Z SOSEM POMARAŃCZOWYM
TORCIK PIERNIKOWY Z POMARAŃCZĄ
KOMPOT Z SUSZU
RACUCHY Z RODZYNKAMI I JABŁKIEM
KEKS
OWOCE



ŚWIĄTECZNY STÓŁ

zimne przystawki

ROLADKA RYBNA Z KREWETKĄ I SOSEM WASABI

GRZYBY MARYNOWANE

PASZTET Z KACZKI Z CHATNEYEM Z CZERWONEJ CEBULI

KARCZEK W PIWNEJ MARYNACIE Z SOSEM
MUSZTARDOWYM I MIODEM

TATAR Z MARYNOWANEGO PSTRĄGA
Z MAJONEZEM, GORCZYCĄ,
BURAKIEM I MARYNATAMI

SCHAB Z KURKAMI, BEKONEM I SOSEM TATARSKIM

SAŁATKA ZE ŚLEDZIA Z CIASTKIEM FRANCUSKIM

DESKA SERÓW Z LOKALNEGO GOSPODARSTWA

PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU
MASŁO SMAKOWE/OLIWA SMAKOWA

coś na ciepło

ZUPA Z KISZONEJ KAPUSTY Z BEKONEM
I WIEJSKĄ KIEŁBASĄ

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI Z SOSEM KMINKOWYM

UDKO Z INDYKA Z GRZYBAMI I SOSEM Z ŻURAWINY

KARP Z KORZENNĄ KRUSZONKĄ, SOSEM Z PIECZONEJ
CEBULI I TYMIANKIEM

PIECZONY ZIEMNIAK Z BIAŁYM SEREM

BIGOS WIGILIJNY

CENA: 170 ZŁ OD OSOBY



LIVE COOKING

Do wyboru 2 dania

BOŻONARODZENIOWE STACJE LIVE COOKING TO WYJĄTKOWA ATRAKCJA KULINARNA, KTÓRA WZBOGACA KAŻDE WYDARZENIE. GOŚCIE MOGĄ NIE TYLKO TWORZYĆ DANIA ZGODNIE ZE SWOIMI UPODOBANIAMI, ALE TAKŻE WCHODZIĆ W BEZPOŚREDNIĄ INTERAKCJĘ Z KUCHARZEM, CO CZYNI CAŁE DOŚWIADCZENIE JESZCZE BARDZIEJ OSOBISTYM I ANGAŻUJĄCYM.

KULEBIAK

KULEBIAK Z ŁOSOSIEM I SZPINAKIEM PODANY
Z SOSEM SZAFRANOWYM, Z DOMOWYMI
KISZONKAMI I MARYNOWANYMI WARZEWAMI

PIECZONA SZYNKA

WĘDZONA, PIECZONA, NADZIEWANA GOŹDZIKAMI
SZYNKA, SOS KONIAKOWY. MODRA KAPUSTA
Z ŻURAWINĄ I CZERWONYM WINEM Z MAŚLANymi
KLUSECZKAMI Z MAJERANKIEM

INDYK Z PISTACJAMI

PIECZONE UDKO Z INDYKA Z NADZIENIEM
PISTACJOWYM, ZE SKÓRKĄ POMARAŃCZY,
MIGDAŁAMI, OPIEKANYMI ZIEMNIAKAMI
Z SEREM GRUYERE I SOSEM ŻURAWINOWYM

ŚWIĄTECZNE PIEROGI

PIEROGI SMAŻONE I GOTOWANE: Z KAPUSTĄ
I GRZYBAMI, Z SEREM I ZIEMNIAKAMI,
Z KASZĄ GRYCZANĄ
DODATKI: OKRASA Z BOCZKU, RUMIANA CEBULA,
PALONE MASŁO, ŚWIEŻE ZIOŁA, CHRUPiąCA CEBULKA

PULPECIKI RYBNE

PULPECIKI RYBNE, CUKINIA MARYNOWANA W
CYDRZE, MIGDAŁ, GRZYBY I MASŁO Z PRAWDZIWKÓW.

CENA: 80 ZŁ OD OSOBY



ZAPRASZAMY

PROPONUJEMY 3 OPCJE ZAMÓWIENIA:

Catering

ZAMÓWIENIE Z DOSTAWĄ DO FIRMY*
- NA TERENIE POWIATU STAROGARDZKIEGO DOSTAWA WLICZONA W CENĘ
- POZA POWIATEM, KOSZT DOSTAWY USTALANY JEST INDYWIDUALNIE

ZAMÓWIENIE Z DOSTAWĄ DO FIRMY I ROZŁOŻENIEM W FORMIE SZWEDZKIEGO STOŁU*
- PEŁNA OBSŁUGA NA MIEJSCU, UMOŻLIWIAJĄCA ELEGANCKĄ PREZENTACJĘ POTRAW - CENA: 20 ZŁ/OSOBY

Restauracja

KOLACJA PODANA W JEDNEJ Z NASZYCH RESTAURACJI:

- RESTAURACJA W STAROGARDZIE GDAŃSKIM
- REZERWACJA DLA GRUP OD 10 DO 30 OSÓB**
- RESTAURACJA W ZBLEWIE
- REZERWACJA DLA GRUP OD 10 DO 60 OSÓB**

*MINIMALNE ZAMÓWIENIE OD 10 OSÓB

**DODATKOWE 10% ZNIŻKI OD CAŁKOWITEJ KWOTY ZAMÓWIENIA.
NAPOJE ZGODNIE Z AKTUALNYM CENNIKIEM RESTAURACJI



PIEKARNIA CUKIERNIA KROPEK KROPEK SP. Z O. O. SP. K.
TEL.662-217-243 TEL.881-966-118
MARTYNA.KROPIDLOWSKA@KROPEK.PL