



# *Panderosa*

\*\*\*

**Karta pełna  
pysznych dań  
wigilijnych  
i świątecznych**

\*\*\*

## Szanowni Państwo

W nawiązaniu do nadchodzących Świąt Bożego Narodzenia, skomponowaliśmy specjalne menu składające się z tradycyjnych polskich potraw wigilijnych oraz specjalnie przygotowanych dań świątecznych.

Mamy nadzieję, że potrawy przygotowane z najwyższą dbałością o walory smakowe, podkreślą wyjątkową atmosferę wigilijnych spotkań rodzinnych i firmowych.



## Na dobry początek coś na ciepło...

Pierozki nadziewane soczewicą i grzybami 6 szt./os	10,00
Pierozki z kapustą i grzybami 6 szt./os.	10,00
Pierozki z kaszą gryczaną i serem wędzonym 6 szt./os.	9,00
Krokiety z kapustą i grzybami 1 szt./os.	5,00
Kulebiak faszerowany kapustą i grzybami 1 szt. (8 porcji)	48,00

\*\*\*

\*\*\*

## Wigilijne przekąski na zimno

Tymbaliki rybne z warzywami szt.	6,00
Ruloniki z łososia z farszem z kurek i ricotty podane pod sosem kawiorowym szt.	7,00
Ryba w sosie słodko kwaśnym 100 g	7,00
Mus z pstrąga z prażonymi pistacjami 100 g	10,00
Łosoś w cieście francuskim z pesto z suszonych pomidorów 80 g	8,00
Tatar z łososia z kaparami 100 g (tylko cateringi na dany dzień)	10,00
Tatar z wędzonego łososia z jabłkiem i cebulką 100 g	10,00
Roladki z tortilli z tuńczykiem i pomidorami 60 g	6,00
Filety z dorsza zatopione w sosie porowym 100 g	7,00
Sandacz w galarecie 100 g	10,00
Filety z karpia w galarecie 100 g	8,00
Karp po żydowsku ze śliwką 100 g	8,00
Karp w zalewie winnej 100 g	8,00
Karp w sosie z cebuli 100 g	8,00
Tatar śledziowy 100 g	8,00
Warjacje śledziowe: 50 g/os.	6,00

\*wigilijny w oleju lniany

\*po podlasku w czerwonym sosie z ogórkami

\*korzenny pod pierzynką

\*po myśliwsku

\*\*\*

## Wigilijne i świąteczne sałaty

150 g/os.

Sałatka śledziowa z pieczonym burakiem	7,00
Sałatka z pieczonym indykiem, kiwi i serem feta	7,00
Sałatka krewetkowa	8,00
Sałatka z rukoli sera pleśniowego i gruszki z dressingiem kawowym	7,00
Świąteczna sałatka z brokułami	6,00
Sałatka z prażonymi pistacjami i serem camembert pod miodowym dressingiem	7,00
Sałatka pecorino z figami	7,50
Sałatka z serem kozim i owocami	7,50
Szpinak z prażonymi migdałami i serem pod wykwintnym winegret	7,00
Sałatka jarzynowa	6,00

\*\*\*

## Świąteczne przekąski na zimno

80 g/os.

Roladki z tortilli z kurczakiem, szpinakiem i suszonymi pomidorami	6,00
Tymbaliki drobiowe z warzywami/szt.	6,00
Terinna z kurczaka z pistacjami	7,00
Karczek z grzybami leśnymi	7,00
Kurczak faszerowany śliwką i morelą	6,00
Pasztet z kaczki z chutnej z jabłek i żurawiny	7,00
Kaczka w pomarańczach w winnej galarecie	10,00
Rolada z luzowanej kaczki z świątecznym nadzieniem	10,00
Roladki z rozbefu wołowego z gruszką w galarecie	7,00

\*\*\*

## Misa pysznej zupy wigilijnej

300 ml/os.

Barszcz wigilijny z uszkami	10,00
Barszcz wigilijny z suszonymi grzybami i morelą	12,00
Zupa Krem z papryki	12,00
Klarowana zupa borowikowa z kładzionymi kluseczkami	12,00
Bulino rybny z pulpecikami	12,00
Zupa rybna z kawałkami gotowanej ryby i świeżymi ziołami	12,00
Rosół z gęsiną z pierożkami faszerowanymi gęsią z nutą imbiru	12,00

\*\*\*

## Wigilijne dania na gorąco

Kapusta wigilijna z grzybami 300 g	12,00
Karp zapiekany z borowikami 200 g	25,00
Karp smażony zanurzony w duszonej papryce i grzybach 200 g	28,00
Karp pieczony w piecu z ziołami 150 g	25,00
Sandacz podany na sosie z ogórka 200 g	38,00
Sandacz w sosie z szyszek rakowych 200 g	50,00
Łosoś podany na duszonych porach i kwaśniej śmietanie 200 g	35,00
Łosoś podany na musie z kalafiora z risotto z orzechami i cykorią 200 g	38,00
Dorsz w sosie z dodatkiem gorczycy i musztardy podany z pieczonymi ziemniakami i smażonym porem 200 g	38,00
Filet z halibuta w sosie z zielonego pieprzu 200 g	50,00

\*\*\*

\*\*\*

## Dodatki do dań

100 g/os.

Sałatka z fasolki szparagowej i cebuli	5,00
Warzywa z pary (brokuł, kalafior, marchewka)	5,00
Ziemniaki opiekane	4,00
Dziki ryż	4,00
Salsa warzywna	5,00
Sałaty z warzywami sezonowymi w sosie winegret	5,00
Surówka ze świeżego ogórka, palonych migdałów i kopru	5,00
buraczki glazurowane	5,00

\*\*\*

## Świąteczne pieczenie z mięsiwa na gorąco

Gęś w sosie żurawinowym 150 g	35,00
Gęś w asyście konfitur z czerwonej cebuli 150 g	35,00
Uda kaczki w sosie tymiankowym podane z buraczkami glazurowanymi 150 g	35,00
Kaczka duszona w pomarańczach podana z buraczkami glazurowanymi 150 g	35,00
Kaczka w sosie z grzybów suszonych 150 g	23,00
Karkówka w sosie z grzybów suszonych 150 g	28,00
Podudzia z kurczaka w sosie myśliwskim podane na duszonej soczewicy z morelami i śliwkami 150 g	20,00
Półdzwiczki wieprzowe w sosie z pistacji i suszonych pomidorów 150 g	25,00

\*\*\*

\*\*\*

## Stół z łakociami świętecznymi

Racuchy pod miodową nutą 4szt./os.	10,00
Kluski z makiem rodzinkami 80g	7,00
Kutia 80g	9,00
Keks wigilijny szt	60,00
Makowiec	60,00
Sernik z brzoskwiniami blacha na 25 porcji	75,00
Świąteczny Piernik szt	60,00
Rolada bezowa z musem z truskawek 1szt./10 osób	80,00
Tort czekoladowy z wiśniami wg wagi za kg	45,00
Tort tradycyjny wg wagi za kg	45,00

\*\*\*

Przyjmujemy zamówienia  
indywidualne i firmowe.

**Zamówienia przyjmujemy na cateringi do 18.12. br.  
Odbiór dań na cateringowych 24.12 br do godz. 14.00  
lub wg. indywidualnych ustaleń.**

**Dania przygotowujemy na zastawie dostarczonej przez  
Gości lub Dworku Panderosa za pobraniem kaucji  
- 10 zł za półmisek.**

**Minimalna wartość zamówienia to 500,00 zł.**

**Zapraszamy!**

*Dworek Panderosa  
święta ze smakiem*



*Panderosa*

08-110 Siedlce  
ul. Garwolińska 53

Biuro:

**tel./ fax (025) 643 54 09**  
**mail: [dworek@panderosa.pl](mailto:dworek@panderosa.pl)**

Godziny pracy:

**pon.-pt.: 10.00-18.00**  
**sob.-niedz.: 10.00-16.00**

**Inga Myszka, właściciel tel. (+48) 604 089 315**  
**Urszula Paczuska, dyrektor zarządzający tel. (+48) 795 49 15 15**  
**Agata Śledź, manager tel. (+48) 606 394 841**