

Catering

WIELKANOCNY

biały królik · RESTAURANT



Wielkanoc z finezją i smakiem!

Podaruj bliskim wyjątkowe doznania przy świątecznym stole
– tradycyjne dania w nowoczesnej odsłonie od restauracji „Biały Królik”.

PRZYSTAWKI

– Pstrąg alpejski z leguminą chrzanową	1 kg	210 pln
– Tatar z solonego łososia w kremie z żółtek	1 kg	250 pln
– Śledź po żuławsku z kwaśną śmietaną i jabłkiem	1 kg	150 pln
– Terrine z 5 mięs z oliwkami i kaparami	1 kg	185 pln
– Schab cielęcy po warszawsku w sosie chrzanowym	1 kg	320 pln
– Terrina z indyka z żurawiną i borowikami	1 kg	220 pln
– Tatar z podsuszanych pomidorów z musztardą francuska	1 kg	140 pln
– Jesiotr wędzony, glazurowany unagi i kolendrą	1 kg	380 pln
– Pasztet z dziczyzny, buraki z rydzami	1 kg	260 pln

ZUPA

– Żurek z 4 jajkami i 4 białymi kiełbasami	1 l	84 pln
– Kwaśnica z dziczyzną z żeberkiem wieprzowym	1 l	68 pln
– Volute z leśnych grzybów / 4 paszteciki z wędzonym twarogiem	1 l	62 pln

DANIA GŁÓWNE

– Golonki z prosiaka w młodej kapuście	2 szt	70 pln
– Faszzerowana przepiórka w porto z kasztanami	2 szt	85 pln
– Filet z łososia atlantyckiego w białym sosie winnym	1,8 kg	345 pln
– Bażant faszerwowany dziczyzną z wątróbką / kasza gryczana	1 szt	275 pln
– Kaczka pieczona w pomarańczach i przyprawach korzennych	1 szt	220 pln
– Pieczony boczek z dzika w melasie buraczanej z czarnym czosnkiem	1,5 kg	210 pln
– Królik pieczony w borowikach	1 szt	250 pln
– Udziec jagnięcy duszony w czerwonym winie z rozmarynem	1,5 kg	205 pln
– Kurczak pieczony w całości w papryce z piemontu i miodzie czosnkowym	1,8 kg	160 pln
– Golonki z indyka au vine (w czerwonym winie z warzywami korzeniowymi)	1,5 kg	150 pln
– Gratina ziemniaczana z truflami i portobello	250 g	30 pln
– Panierowany kotlet z bakłażana i parmezanu	250 g	40 pln
– Terrine z porów i szafranu na redukcji z białego wina	750 g	86 pln

DANIA SŁODKIE

– Sernik z yuzu, ciastko cyrulkonowe	1,2kg	128 pln
– Mus biała czekolada z malinami / ciastko maślane	1,2 kg	112 pln
– Mus gorzka czekolada z kandyzowanymi wiśniami / galaretka wiśniowa / ciastko karmelowe	1,2 kg	115 pln
– Tarta Rokitnikowa z Bezą	150 g	40 pln
– Mus z Gianduji z Kremem Czekoladowym (monoporcja)	120 g	40 pln
– Lemon Curd z Kremem Waniliowym (monoporcja)	120 g	40 pln

CHLEB I MASŁO

– Chleb pszenno-żytni – z orkiszem	1 szt	15 pln
– Chleb pszenno-żytni – mak i kawa	1 szt	15 pln
– Chleb pszenny z sezamem	1 szt	15 pln
– Chleb razowy z grahamem 3 ziarna	1 szt	15 pln
– Masło Brązowe / Masło szczypiorkowe do wyboru	500 g	48 pln
– Jednorazowa opłata za opakowanie	1 szt	5 pln

ZAMÓWIENIA

Dla Państwa wygody zamówienia przyjmujemy mailowo. Możecie przesłać nam wybrane pozycje wraz z ilością w jednej wiadomości lub skorzystać z formularza dołączonego do oferty.

biały królik
RESTAURANT

Zamówienia:

restauracja@bialy-krolik.pl

Odbiór:

ul. Folwarczna 2 | Gdynia
(Hotel Quadrille)

Zamówienia przyjmujemy od 1 do 16 kwietnia.

Odbiór 19 kwietnia (w sobotę) od godziny 12.00 do 16:00.

Zapraszamy do składania zamówień!

- Zespół "Białego Królika"

Formularz zamówienia

PRZYSTAWKI

– Pstrąg alpejski z leguminą chrzanową	1 kg	210 pln	<input type="text"/>
– Tatar z solonego łososia w kremie z żółtek	1 kg	250 pln	<input type="text"/>
– Śledź po żuławsku z kwaśną śmietaną i jabłkiem	1 kg	150 pln	<input type="text"/>
– Terinne z 5 mięs z oliwkami i kaparami	1 kg	185 pln	<input type="text"/>
– Schab cielęcy po warszawsku w sosie chrzanowym	1 kg	320 pln	<input type="text"/>
– Terina z indyka z żurawiną i borowikami	1 kg	220 pln	<input type="text"/>
– Tatar z podsuszanych pomidorów z musztardą francuską	1 kg	140 pln	<input type="text"/>
– Jesiotr wędzony, glazurowany unagi i kolendrą	1 kg	380 pln	<input type="text"/>
– Pasztet z dziczyzny, buraki z rydzami	1 kg	260 pln	<input type="text"/>

ZUPA

– Żurek z 4 jajkami i 4 białymi kiełbasami	1 l	84 pln	<input type="text"/>
– Kwaśnica z dziczyźnie z żeberkiem wieprzowym	1 l	68 pln	<input type="text"/>
– Volute z leśnych grzybów / 4 paszteciki	1 l	62 pln	<input type="text"/>

z wędzonym twarogiem

Nr zamówienia	<input type="text"/>	Data	<input type="text"/>	Dokument sprzedaży	<input type="text"/>
Imię i nazwisko	<input type="text"/>			Nr telefonu	<input type="text"/>
Dane do faktury	<input type="text"/>				
	<input type="text"/>				

Formularz zamówienia

DANIA GŁÓWNE

– Golonki z młodego prosiaka w młodej kapuście	2 szt	70 pln	<input type="text" value="....."/>
– Faszzerowana przepiórka w porto z kasztanami	2 szt	85 pln	<input type="text" value="....."/>
– Filet z łososia atlantyckiego w białym sosie winnym	1,8 kg	345 pln	<input type="text" value="....."/>
– Bażant faszerwowany dziczyzną z wątróbką / kasza gryczana	1 szt	275 pln	<input type="text" value="....."/>
– Kaczka pieczona w pomarańczach i przyprawach korzeniowych	1 szt	220 pln	<input type="text" value="....."/>
– Pieczony boczek z dzika w melasie burczanej z czarnym czosniem	1,5 kg	210 pln	<input type="text" value="....."/>
– Królik pieczony w borowikach	1 szt	250 pln	<input type="text" value="....."/>
– Udziec jagnięcy duszony w czerwonym winie z rozmarynem	1,5 kg	205 pln	<input type="text" value="....."/>
– Kurczak pieczony w całości w papryce z piemontu i miodzie czosnkowym	1,8 kg	160 pln	<input type="text" value="....."/>
– Golonki z indyka au vine (w czerwonym z warzywami korzeniowymi)	1,5 kg	150 pln	<input type="text" value="....."/>
– Gratine ziemniaczane z truflami i portobello	250 g	30 pln	<input type="text" value="....."/>
– Panierowany kotlet z bakłażana i parmezanu	250 g	40 pln	<input type="text" value="....."/>
– Terinne z porów i szafranu na redukcji z białego wina	750 g	86 pln	<input type="text" value="....."/>

Nr zamówienia	<input type="text"/>	Data	<input type="text"/>	Dokument sprzedaży	<input type="text"/>
Imię i nazwisko	<input type="text"/>			Nr telefonu	<input type="text"/>
Dane do faktury	<input type="text"/>				
	<input type="text"/>				

Formularz zamówienia

DANIA SŁODKIE

– Sernik z yuzu, ciastko cyjnamonowe	1,2kg	128 pln	<input type="text"/>
– Mus biała czekolada z malinami / ciastko maślane	1,2 kg	112 pln	<input type="text"/>
– Mus gorzka czekolada z kandyzowanymi wiśniami / galaretka wiśniowa / ciastko karmelowe	1,2 kg	115 pln	<input type="text"/>
– Tarta Rokitnikowa z Bezą	150 g	40 pln	<input type="text"/>
– Mus z Gianduji z Kremem Czekoladowym (monoporcja)	120 g	40 pln	<input type="text"/>
– Lemon Curd z Kremem Waniliowym (monoporcja)	120 g	40 pln	<input type="text"/>
	1 szt	5 pln	<input type="text"/>

CHLEB I MASŁO

– Chleb pszenno-żytni – z orkiszem	1 szt	15 pln	<input type="text"/>
– Chleb pszenno-żytni – mak i kawa	1 szt	15 pln	<input type="text"/>
– Chleb pszenny z sezamem	1 szt	15 pln	<input type="text"/>
– Chleb razowy z grahamem 3 ziarna	1 szt	15 pln	<input type="text"/>
– Masło Brązowe / Masło szczypiorkowe do wyboru	500 g	48 pln	<input type="text"/>
– Jednorazowa opłata za opakowanie	1 szt	5 pln	<input type="text"/>

Nr zamówienia	<input type="text"/>	Data	<input type="text"/>	Dokument sprzedaż	<input type="text"/>
Imię i nazwisko	<input type="text"/>			Nr telefonu	<input type="text"/>
Dane do faktury	<input type="text"/>				
	<input type="text"/>				