



Świąteczny stół

od



Sylwia Wołczańska
530 901 832

quchnia.wadowicka@quchnia.com.pl

ORDER NOW

Robert Porębski
533 408 304

quchnia.wadowicka@quchnia.com.pl



quchnia.com.pl

ZESTAWY

ZESTAW I 89

zł/os

PRZYSTAWKA

Śledzik w zalewie słodko-słonej
konfitura z jabłek / musztarda francuska / koperek / wiejski chleb

ZUPA

Tradycyjny barszczyk czerwony zabieleny
uszka z kapustą i grzybami

DANIE GŁÓWNE

Pierogi z kapustą i grzybami
okrasa z cebuli / sos z grzybów leśnych

DESER

Staropolski domowy sernik
sos czekoladowy / kruszone orzechy

ZESTAW II 119

zł/os

PRZYSTAWKA

Tatar ze śledzia
kapary / mus z pieczonego bakłażana / bakalie / musztarda francuska / wiejski chleb

ZUPA

Barszcz czerwony grzybowy na wędzące z suską sechlońską
uszka z kapustą i grzybami

DANIE GŁÓWNE

Filet z karpia smażony
chrzanowo-ziemniaczane puree / kapusta z grochem / fasolka szparagowa w cytrusach

DESER

Tradycyjny makowiec z lukrem
sos dark muscovado z cynamonem

ZESTAW III 169

zł/os

PRZYSTAWKA

Tatar z łososia MOVI
kawior z łososia / ser philadelphia / karczochy / musztarda francuska / wiejski chleb / szczypierek

ZUPA

Bulion rybny w stylu francuskim
omułki / krab / łosoś / dorsz / pomidory / fenkuł / zielony groszek / warzywa julienne

DANIE GŁÓWNE

Filet z dorsza
mus z dyni i imbiru / kruszonka pistacjowa / palone masło z anyżem / gratine ziemniaczane

DESER

Ptyś z kremem pistacjowym
mus z pieczonych jabłek / biała czekolada

wyroby

RZEMIEŚLNICZE

ZUPY

- Barszcz czerwony wigilijny 1l / 30zł
- Barszcz biały wigilijny 1l / 30zł
- Zupa grzybowa z grzybów leśnych 1l / 32zł
- Zupa rybna z owocami morza 1l / 45zł

1l to ok. 3 porcje

PIEROGI - USZKA - KROKIETY

- Pierogi z kapustą i grzybami 1000g / 45zł
- Pierogi z kaczką i prażonym jabłkiem 1000g / 47zł
- Pierogi ruskie 1000g / 33zł
- Uszka z kapustą i grzybami 1000g / 46zł
- Uszka z grzybami 1000g / 52zł
- Uszka z mięsem 1000g / 44zł

1 kg pierogów to ok. 30 sztuk

1kg uszek to ok. 60 sztuk

RYBY

- Karp filet smażony (150g) 17zł
- Karp dzwonko smażony (150g) 17zł
- Filet z łososia pieczony w cytrusach (150g) 25zł
- Dorsz pieczony z pistacjami (150g) 22zł
- Cały pstrąg faszerowany pietruszką i cytryną (1szt ok. 300g) 35zł

MIĘSA

- Pieczona cała kaczka faszerowana jabłkami w majeranku i czosnku (1500g) 129zł
- Rolada z indyka z morelami (1000g) 59zł
- Policzki wołowe w czerwonym winie (1000g) 90zł
- Pieczony karczek faszerowany śliwką wędzoną (1000g) 89zł
- Zrazy wołowe z ogórkiem, papryką i cebulą (1szt ok. 180g) 18zł

W STÓŁ DODATKI

- Kapusta z grochem i grzybami (1000g) 29zł
- Gołąbki drobiowe bez zawijania z sosem borowikowym (1000g) 40zł
- Ryba po grecku (1000g) 43zł
- Domowa sałatka jarzynowa (1000g) 43zł
- Sałatka śledziowa z ziemniakami (1000g) 45zł
- Smażone pierożki z kapustą i grzybami (1000g) 45zł
- Gołąbki z kaszą i grzybami (1000g) 45zł
- Sos z grzybów leśnych (1000g) 30zł
- Sos pomidorowy (1000g) 30zł

SŁODKOŚCI

- Tradycyjny świąteczny sernik (1000g) 55zł
- Szarlotka domowa z prażonymi jabłkami (1000g) 55zł
- Kompot z suszek (1000g) 40zł
- Makowiec świąteczny z lukrem (1000g) 55zł





Szanowni Goście, drodzy Konsumenci !

Wszystkie dania w powyższym menu są wyrobami rzemieślniczymi, to znaczy że nasi kucharze ręcznie i samodzielnie z pasją i najwyższą dbałością, przygotowali je od surowca wyśmienitej jakości po produkt końcowy, który znajdzie się na Państwa stole.

W związku z powyższym wyroby te mogą zawierać gluten, laktozę, cebulę, białko jaja kurzego, seler, chitynę skorupiaków, ryby, orzechy, soję, gorczycę czy łubiny.

Ponadto ceny są cenami brutto i zawierają podatek VAT.

Minimalna wartość logistyczna zamówienia to 300zł, które można składać do 21 grudnia do godziny 19:00.

Gotowe zamówienia, dostarczane będą w dniach 22 i 23 grudnia w godzinach między 9:00 a 13:00 po wcześniejszym kontakcie.

Istnieje możliwość odbioru zamówienia poniżej kwoty minimum logistycznego osobiście - w naszym lokalu przy ul. Wadowickiej 3a w dniu 22.12 w godzinach 9:00-10:30

Przy zamówieniach grupowych dla firm, bądź takich powyżej 1200zł netto, obowiązuje rabat w wysokości 10%.

ORDER NOW

Sylwia Wołczańska

530 901 832

quchnia.wadowicka@quchnia.com.pl

ORDER NOW

Robert Porębski

533 408 304

quchnia.wadowicka@quchnia.com.pl

