

Kuchnia

Agaty i Daniela

KOSZ POWITALNY



dla 6 osób _____ 220 zł

- 10 jaj swojskich z Osławy
- chleb 100% żytni na własnym naturalnym zakwasie 500 g
- drożdżówka z jagodami 250 g
- słoik miodu kaszubskiego 700 g
- pasta z lokalnie wędzonego pstrąga 180 g
- kostka masła 200 g
- smalec ze skwarkami 200 g
- golonko z weka z lokalnej masarni 230 g
- pasztetowa z lokalnej masarni 2 70 g
- pomidory 500 g
- dżem z własnej spiżarni 300 g
- grzybki marynowane 330 ml
- nalewka owocowa na spirytusie 250 ml

Na życzenie do „kosza” można zamówić indywidualne zakupy ze sklepu Lewiatan w Studzienicach. Mamy szeroki wybór lokalnych produktów, często dostępnych w określone dni tygodnia np. sery podpuszczkowe w czwartki, pstrągi wędzone w piątki itp. Codziennie pieczemy chleby, bułki, jagodzianki, drożdżówki, ciasta.

OFERTA GRILLOWA



dla 6 osób _____ 500 zł

każda kolejna osoba _____ 80 zł

- KARKOWKA MARYNOWANA
- PIERS Z KURCZAKA MARYNOWANA
- SZASZŁYK DROBIOWY
- KISZKA ZIEMNIACZANA
- KASZANKA Z CEBULKĄ
- KIEŁBASKA
- ZIEMNIACZKI Z MASEŁKIEM I CZOSNKIEM
- PIECZYWO tylko NASZE
- SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY
- CARPACCIO Z BURAKOW Z SEREM KOZIM
- OGORKI KISZONE
- GRZYBKI MARYNOWANE

Na życzenie możemy przygotować inne grillowe specjały: szaszłyki z sera halloumi z gruszką, szaszłyki wegetariańskie, masło czosnkowe, sos tzatziki, kiełbaska biała itp. Można zamówić indywidualne zakupy ze sklepu Lewiatan w Studzienicach (ketchup, musztarda, węgiel, podpałka itp.) .



Kuchnia

Agaty i Daniela

KOSZ ŚNIADANIOWY



OBIADY DOMOWE

dowóz w godz.14.00-16.00

Obiady podajemy i przewozimy w garnuszkach.
Są świeżutko przygotowane i gorące.

osoba _____ 35 zł
powyżej 4 osób _____ 30 zł

W każdy1n koszyku:

- pieczywo1 swojskie, wypiekane każdego ranka w naszej mini piekarni-cukierni w Studzienicach, bez żadnych sztucznych dodatków
- masełko
- warzywa: pomidor/ogórek/rzodkiewka/papryka w zależności od dostępności
- dżem ,domowy
- wędliny
- ser

w każdym dniu tygodnia dodatek regionalny/swojski:·

- **PONIEDZIAŁEK**
JAJA SWOJSKIE. z Osławy na twardo z majonezem, koperkiem, łososiem wędzonym
- **WTOREK**
BIGOS własnej roboty
- **ŚRODA**
TWAROZEK WIOSENNY i SMALEC własnej roboty z ogórkiem kiszonym
- **CZWARTEK**
SERY PODPUSZCZKOWE lokalne z Grzmiącej
- **PIĄTEK**
PSTRĄG WĘDZONY lokalny z Lubonia
- **SOBOTA**
TATAR WOŁOWY mięso z lokalnej masarni i ·grzybki marynowane z własnej spiżarni
- **NIEDZIELA**
NALEŚNIKI z dżemami z własnej spiżarni

osoba _____ 55 zł
powyżej 4 osób _____ 50 zł

Obiady przygotowujemy codziennie w naszej kuchni.

Kompoty.. przetwory, warzywa i dodatki pochodzą z 11aszej spiżarni lub od lokalnych dostawców. Ciasta i desery pieczemy samodzielnie każdego ranka w naszej mini cukierni-piekarni (wszystkiego można spróbować w lokalnym sklepie Lewiatan w Studzienicach).

Każdego, dnia podajemy jeden zestaw obiadowy, w

którego skład wchodzi:

- zupa (np. pomidorowa, piwna, ogórkowa, żurek, botwinka, rydzowa, grzybowa .. .)
- danie główne (np. gulasz z kopytkami, ogórek kiszony lub pierogi polskie z mięsem pieczonym, grzybami i kapustą lub kotlety· mielone z ziemniaczkami sosem kurkowym i buraczkami lub karkówka duszoną z kaszą i surówką .. .)
- kompot (np. truskawkowy, wiśniowy, czereśniowy, jabłkowy, gruszkowy ...)
- deser (np. sernik, tarta jagodowa, drożdżówka, babka,, jagodzianka, ciasto z galaretką ...)

Codziennie odbieramy garnuszki i wszystki-e naczynia.