

DIANA
CATERING

AROMATYCZNA HISZPAŃSKA ZUPA

Z CHORIZO WARZYWAMI I FASOLĄ

LEKKO PIKANTNA, SYCĄCA ZUPA Z PIECZONĄ KIEŁBASĄ CHORIZO,
WĘDZONYM BOCZKIEM, POMIDORAMI ORAZ WARZYWAMI
I CZARNĄ FASOLĄ.

POJEMNOŚĆ: 450 ML

CENA: 14 ZŁ



DIANA
CATERING

ŻUREK NA WĘDZONCE Z JAJKIEM I PIECZONĄ KIEŁBASĄ

TRADYCYJNY ŻUREK NA ZAKWASIE CHŁEBOWYM
DOPRAWIONY CHRZANEM, Z PIECZONĄ BIAŁĄ KIEŁBASĄ,
JAJKIEM I CHRUPIĄCYM BOCZKIEM.

POJEMNOŚĆ: 450 ML

CENA: 12 ZŁ



DIANA
CATERING

WĘGIERSKA ZUPA GULASZOWA

Z GRILLOWANĄ PAPRYKĄ

PIKANTNA, AROMATYCZNA WĘGIERSKA ZUPA GULASZOWA
Z MARYNOWANĄ SZYNKĄ, WARZYWAMI I GRILLOWANĄ
PAPRYKĄ.

POJEMNOŚĆ: 450 ML

CENA: 15 ZŁ



DIANA
CATERING

DOMOWY ROSÓŁ

Z MINI PIEROŻKAMI

WOLNO GOTOWANY, ESENCJONALNY ROSÓŁ DROBIOWY
Z NATKĄ PIETRUSZKI I MINIPIEROŻKAMI NADZIEWANYMI
MIĘSEM WIEPRZOWYM.

POJEMNOŚĆ: 450 ML

CENA: 14 ZŁ



DIANA
CATERING

ZUPA-KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW

PESTO / GRZANKA CZOSNKOWA

KREMOWA ZUPA Z PIECZONYCH POMIDORÓW Z DODATKIEM
PESTO I ŚWIEŻEJ BAZYLI. W ROLI DODATKU GRZANKA
CZOSNKOWA.

POJEMNOŚĆ: 450 ML

CENA: 13 ZŁ



DIANA
CATERING

ZUPA-KREM Z ZIELONYCH WARZYW

GRZANKA CZOSNKOWA / CRÈME FRAÎCHE
PŁATKI PRAŻONYCH MIGDAŁÓW

KREMOWA ZUPA Z CUKINII, BROKUŁU, ZIELONEGO GROSZKU,
CEBULI I ŚWIEŻEGO SZPINAKU Z DODATKIEM BIAŁEGO
WINA I ŚMIETANY. PODANA Z GRZANKAMI CZOSNKOWYMI,
ŚMIETANĄ CRÈME FRAÎCHE I PRAŻONYMI PESTKAMI MIGDAŁÓW.

POJEMNOŚĆ: 450 ML

CENA: 14 ZŁ



DIANA
CATERING

ZUPA-KREM Z PODGRZYPKA

DUSZONEGO NA MAŚLE Z CZOSNKIEM
GRZANKI / KWAŚNA ŚMIETANA

KREMOWA ZUPA GRZYBOWA Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ,
GRZANKAMI, OLIWĄ TRUFLOWĄ I ŚWIEŻYM TYMIANKIEM.

POJEMNOŚĆ: 450 ML

CENA: 15 ZŁ



DIANA
CATERING

BIGOS Z KIEŁBASĄ Z WŁASNEJ WĘDZARNI

SWOJSKI CHLEB

TRADYCYJNY BIGOS Z KISZONEJ KAPUSTY Z DODATKIEM
CZERWONEGO WINA, KILKU RODZAJÓW MIĘS, SUSZONYCH
ŚLIWEK, GRZYBÓW I KIEŁBASY Z WŁASNEJ WĘDZARNI.

WAGA:

CENA: 19 ZŁ



DIANA
CATERING

PIKANTNE ŻÓŁTE CURRY

Z SOCZYSTYM KURCZAKIEM
I WARZYWAMI / RYŻ JAŚMINOWY

SYCĄCE, GĘSTE LEKKO PIKANTNE ŻÓŁTE CURRY
Z KURCZAKIEM, WARZYWAMI I MLEKIEM KOKOSOWYM.

WAGA:

CENA: 27 ZŁ



DIANA
CATERING

KOCIOŁEK GĘSTEJ DOMOWEJ GROCHÓWKI

NA WĘDZONCE / SWOJSKI CHLEB

TRADYCYJNA, DELIKATNIE KREMOWA GROCHÓWKA
Z DODATKIEM AROMATYCZNEGO BOCZKU Z WŁASNEJ WĘDZARNI.

WAGA:

CENA: 14 ZŁ



DIANA
CATERING

WOLNO GOTOWANA WOŁOWINA

KREMOWE PURÉE ZIEMNIACZANE Z DODATKIEM
CHRZANU / CIEMNY SOS PORTO / BROKUŁY

SOCZYSTY ROZBRATEL WOŁOWY GOTOWANY W NISKIEJ
TEMPERATURZE Z ESENCJONALNYM SOSEM NA BAZIE
DEMI-GLACE Z DODATKIEM ORYGINALNEGO WINA PORTO.
PODANY Z BLANSZOWANYMI BROKUŁAMI I ŚWIEŻO
TARTYM CHRZANEM.

WAGA:

CENA: 38 ZŁ



DIANA
CATERING

ZRAZ ZE SCHABU Z WĘDZONYM BOCZKIEM I OGÓRKIEM KISZONYM

MŁODE ZIEMNIAKI / SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY

ROLADKA ZE SCHABU WIEPRZOWEGO NADZIEWANA
WĘDZONYM BOCZKIEM, PAPRYKĄ I KISZONYM OGÓRKIEM,
A NASTĘPNIE DUSZONA W SOSIE PIECZENIOWYM Z ZIOŁAMI.
W ROLI DODATKU – GOTOWANE MŁODE ZIEMNIAKI I SURÓWKA
Z BIAŁEJ KAPUSTY Z KOPERKIEM.

WAGA:

CENA: 28 ZŁ



DIANA
CATERING

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA

ZIOŁOWA PANIERKA / GRATIN ZIEMNIACZANE
MIKS SAŁAT Z WINEGRETEM / CIEMNY SOS NA BAZIE
PIECZONEGO JABŁKA

SOCZYSTA POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA GOTOWANA W NISKIEJ
TEMPERATURZE I ZAPIEKANA Z CHRUPIAĄĄ PANIERKĄ Z DODATKIEM
TYMIANKU I CZOSNKU. PODAWANA Z ESENCJONALNYM SOSEM
NA BAZIE DEMI-GLACE Z DODATKIEM PIECZONEGO JABŁKA,
ZAPIEKANKĄ ZIEMNIACZANĄ Z GĘSTĄ ŚMIETANĄ I SEREM
ORAZ MIKSEM SAŁAT Z SOSEM WINEGRET.

WAGA:

CENA: 34 ZŁ



DIANA
CATERING

KRUCHE ŻEBERKA WIEPRZOWE

W DOMOWYM SOSIE BBQ WHISKY / PIECZONY ZIEMNIAK
W ZIOŁACH / SURÓWKA COLESŁAW

DŁUGO PIECZONE ŻEBERKA WIEPRZOWE, GLAZUROWANE
Z SOSEM BBQ Z WYCZUWALNĄ NUTĄ WHISKY. ZIEMNIAK
PIECZONY Z CZOSNKIEM I ZIOŁAMI. SURÓWKA COLESŁAW
Z BIAŁEJ KAPUSTY.

WAGA:

CENA: 38 ZŁ



DIANA
CATERING

NOGA Z KACZKI PIECZONA Z MAJERANKIEM I CZOSNKIEM

KLUSKI ŚLĄSKIE / MODRA KAPUSTA / SOS ŻURAWINOWY
NA BAZIE DEMI-GLACE

NOGA Z KACZKI CONFIT (GOTOWANA W NISKIEJ TEMPERATURZE
W GŁĘBOKIM TŁUSZCZU), DOPRAWIONA CZOSNKIEM I MAJERANKIEM,
PODAWANA Z WYTRAWNYMI DODATKAMI: KLUSKAMI ŚLĄSKIMI,
DUSZONĄ CZERWONĄ KAPUSTĄ Z JABŁKIEM ORAZ CIEMNYM
SOSEM Z CZERWONEGO WINA I SUSZONEJ ŻURAWINY.

WAGA:

CENA: 42 ZŁ



DIANA
CATERING

KOTLET DE VOLAILLE

Z MASŁEM I NATKĄ PIETRUSZKI / PURÉE ZIEMNIACZANE
SEZONOWE WARZYWA

PANIEROWANA SOCZYSTA PIERŚ Z KURCZAKA, NADZIEWANA
MASŁEM Z NATKĄ PIETRUSZKI I DODATKIEM SERA MOZZARELLA.
DO MIĘSA DODAJEMY KREMOWE PURÉ ZIEMNIACZANE
I BLANSZOWANE WARZYWA SEZONOWE.

WAGA:

CENA: 27 zł



DIANA
CATERING

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY

GOTOWANE ZIEMNIAKI Z LIŚCIEM LAUROWYM
I CZOSNKIEM / SEZONOWA DUSZONA KAPUSTA

KLASYCZNY PANIEROWANY KOTLET SCHABOWY Z MŁODYMI
ZIEMNIAKAMI GOTOWANYMI Z CZOSNKIEM I LIŚCIEM
LAUROWYM – PODANE ZE ŚWIEŻYM KOPERKIEM. W ROLI
DODATKU SEZONOWA DUSZONA KAPUSTA Z SZALOTKĄ.

WAGA:

CENA: 26 Zł



DIANA
CATERING

MIKS PIEROGÓW WŁASNEJ PRODUKCJI

OKRASA / SURÓWKA Z MŁODEJ KAPUSTY

WYBÓR PIEROGÓW WŁASNEJ PRODUKCJI: Z MIĘSEM,
SOCZEWICĄ, KAPUSTĄ I GRZYBAMI, ZE SZPINAKIEM
I SEREM FETA, SEREM I ZIEMNIAKAMI.
PIEROGI OKRASZONE CEBULĄ I PODAWANE
Z SURÓWKĄ Z BIAŁEJ KAPUSTY.

WAGA:

CENA: 23 ZŁ



DIANA
CATERING

RAVIOLI Z SEREM GORGONZOLA

ORZECHY WŁOSKIE / KREMOWY SOS ŚMIETANOWY
Z CUKINIĄ I ORZECHAMI / RUKOŁA (DANIE WEGE)

WŁOSKIE PIEROŻKI RAVIOLI NADZIEWANE SEREM RICOTTA
I GORGONZOLA. PODANE Z PRAŻONYMI ORZECHAMI
WŁOSKIMI, KREMOWYM SOSEM NA BAZIE ŚMIETANY
Z DODATKIEM BIAŁEGO WINA I ZIELONYCH WARZEW.

WAGA:

CENA: 35 ZŁ



DIANA
CATERING

FALAFEL BURACZANY

SOS RAITA / KASZA BULGUR / MIKS SAŁAT

SMAŻONE KOTLECICKI Z CIECierzycy z dodatkiem buraka, które podajemy z kaszą bulgur z warzywami, miksem sałat z sosem winegret oraz indyjskim dipem na bazie jogurtu z dodatkiem zielonego ogórka i aromatycznych przypraw.

WAGA:

CENA: 33 zł



DIANA
CATERING

STRIPSY Z KURCZAKA

OPIEKANE ZIEMNIAKI / MIZERIA

SOCZYSTE PANIEROWANE KAWAŁKI PIERSI KURCZAKA
Z OPIEKANYMI ZIEMNIAKAMI ORAZ MIZERIĄ Z ZIELONEGO
OGÓRKA Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ I KOPERKIEM.

WAGA:

CENA: 21 ZŁ

