

CAFEMARI



CAFE CATER" – Catering Ekologiczny CAFEMARI WIELKANOC 2026

ŻUREK WIELKANOCNY 69 zł / 4 porcje

z białą kielbasą i jajkiem

TRADYCYJNY ROSÓŁ 55 zł / 4 porcje

z ziołowymi kluskami lanymi

ZAPIEKANA BIAŁA KIEŁBASA Z CEBULKĄ 39 zł / porcja

w sosie chrzanowym i puree ziemniaczanym

KONFITOWANA NOGA Z KACZKI 49 zł / porcja

z puree ziemniaczanym i burakami z chrzanem

JAJKA FASZEROWANE 2 x 0,5 jajka

-pieczarki, majonez, musztarda, szczypiorek - 9 zł

-wędzony pstrąg, serek śmietankowy, koperek - 12 zł

SALATKA JARZYNOWA 6 zł / 100 g

PASZTET WIEPRZOWO-DROBIOWY 11 zł / 100 g

PIECZONY SCHAB ZE ŚLIWKĄ 12 zł / 100 g

SZYNKA COTTO 10 zł / 100 g

BOCZEK PIECZONY W ZIOŁACH 12 zł / 100 g

sosy 0,2 l

-chrzan - 14 zł

-sos tatarski - 16 zł

-ćwikła - 14 zł

Piekarnia Spokojna 2:

-vermont 13 zł

-ciabatta 10 zł

-żytni jasny/ ciemny 9 zł

-żytni z żurawiną lub czarnuszką 11 zł

Zamówienia prosimy składać osobiście lub telefonicznie 533779442 do 29.03.2026r.

Odbiór zamówień 03-04.04.2026

w godzinach 9:00-13:00

Catering dostarczamy 03 lub 04.04.2026 pojazdem bezemisyjnym, w celu zachowania najwyższej jakości i świeżości dostarczanych potraw, które przewożone są w zabudowie chłodniczej.

CAFEMARI



CAFE CATER" – Catering Ekologiczny CAFEMARI WIELKANOC 2026

MAZUREK POMARAŃCZOWY 79 zł / Ø 20 cm

kruchy spód, puree pomarańczowe karmelizowane z płatkami migdałowymi, pomarańczowa namelaka

MAZUREK KAJMAKOWY 99 zł / Ø 20 cm

*kruchy spód, konfitura z czarnej porzeczki, krem kajmakowy,
bakalie, czekolada*

MAZUREK WANILIOWY 95 zł / Ø 20 cm

*kruchy spód, krem waniliowy z ricotty,
konfitura truskawkowo-różana*

BABKA POMARAŃCZOWA 59 zł / szt.

BABKA MARMURKOWA 110 zł / szt.

BABECZKA CYTRYNOWA DO KOSZYCZKA 12 zł / szt.

SERNIK BASKJSKI 210 zł / Ø 24 cm

SERNIK Crème Brûlée 225 zł / Ø 24 cm

SERNIK KAWOWY NA ZIMNO 130 zł / Ø 20 cm

Zamówienia prosimy składać osobiście lub telefonicznie 533779442 do 29.03.2026r.

Odbiór zamówień 03-04.04.2026

w godzinach 9:00-13:00

Catering dostarczamy 03 lub 4.04.2026 pojazdem bezemisyjnym, w celu zachowania najwyższej jakości i świeżości dostarczanych potraw, które przewożone są w zabudowie chłodniczej.

"CAFE CATER" – Catering Ekologiczny CAFEMARI

CAFE CATER to innowacyjna usługa cateringowa wprowadzona przez restaurację CAFE MARI, która dywersyfikuje i rozszerza tradycyjną działalność gastronomiczną o zrównoważone rozwiązania dostosowane do potrzeb nowoczesnych konsumentów i firm. Usługa skupia się na dostarczaniu zdrowych, świeżych i ekologicznie odpowiedzialnych posiłków, idealnych na różnego rodzaju eventy, spotkania biznesowe, imprezy prywatne oraz wydarzenia korporacyjne.

CAFE CATER wykorzystuje lokalne, sezonowe produkty od sprawdzonych dostawców, promując ideę zrównoważonej konsumpcji i minimalizacji śladu węglowego związanego z transportem żywności. Oferta obejmuje szeroki wybór dań wegetariańskich, wegańskich i mięsnych przygotowywanych z największą starannością o zachowanie wartości odżywczych i smakowych.