Oferta Świąteczna

Barszcz z pieczonych buraków — 1 litr | 34,90 zł

Aromatyczny barszcz na bazie pieczonych buraków, o głębokim smaku i pięknym, rubinowym kolorze.

Uszka z grzybami — 500 g | 44,90 zł

Cienkie, delikatne ciasto i wyrazisty farsz, w którym pierwsze skrzypce grają aromatyczne leśne grzyby.

Zupa z grzybów leśnych z łazankami i chrupiącą cebulką — 1,2 kg | 49,90 zł

Rozgrzewająca, pełna leśnego aromatu i głębokiego smaku, z przyjemnym kontrastem miękkich łazanek i chrupiącej cebulki.

Śledź z jabłkiem i cebulą w sosie musztardowo-miodowym — 500 g | 39,90 zł

Słodycz jabłka, wyrazista cebula i lekko pikantna nuta musztardy tworzą zaskakująco harmonijne połączenie.

Śledź w sosie śmietanowo-chrzanowym z marynowaną gruszką — 500 g | 39,90 zł

Kremowa, delikatnie pikantna kompozycja przełamana słodko-kwaśnym akcentem marynowanej gruszki.

Sałatka ziemniaczana z wędzonym pstrągiem, rydzami, kaparami i szalotką — 500 g | 39,90 zł

Pełna kontrastów — kremowe ziemniaki, dymny aromat, leśna nuta i kapary, które dodają całości charakterystycznej kwasowości.

Dorsz pieczony w ziołowo-gryczanej panierce — 4 porcje | 1 szt 100-150 g | 119,90 zł

Delikatne mięso ryby i złocista, chrupiąca panierka z wyraźnie ziołowym aromatem - prosto, ale z charakterem.

Sandacz w sosie borowikowym na musie z kiszonej kapusty — 4 porcje | 1 szt 100-150 g | 139,90 zł

Delikatna ryba spotyka intensywny aromat borowików i przyjemnie kwaśną nutę kapusty - połączenie stworzone na świąteczny stół.

Ryba po grecku z pieczonymi warzywami — 500 g | 39,90 zł

Klasyka, która nie potrzebuje wielu dodatków - delikatna ryba i długo pieczone warzywa tworzą pełną smaku, domową kompozycję.

Pierogi z kapustą i grzybami, cebulką i olejem rydzowym — 20 szt.uk | ok. 480 g | 44,90 zł

Tradycyjny farsz pełen leśnego aromatu, delikatne ciasto i złocista cebulka. Kilka kropel oleju rydzowego podkręca całość intensywnym, grzybowym aromatem.

Kapusta wigilijna z grzybami, śliwką i orzechami — 500 g | 29,90 zł

Długo gotowana, aromatyczna i pełna głębi, z naturalną słodyczą suszonych śliwek i przyjemnym, orzechowym akcentem.

Oferta Świąteczna

Makowiec z polewą czekoladową — 4 porcje | ok. 480 g | 59,90 zł

Świąteczne ciasto zwieńczone aksamitną warstwą czekolady
klasyczny smak w wyjątkowo apetycznej odsłonie.

Kutia z bakaliami i skórką pomarańczową — 500 g | 34,90 zł

Świąteczny smak w najbardziej klasycznej odsłonie
- słodycz miodu, chrupiące bakalie i świeży, cytrusowy akcent.

Mini serniczki z masą makową i polewą — 4 porcje | ok 400 g | 39,90 zł

Kremowa konsystencja sernika, aromatyczny mak i aksamitna polewa
- niewielka porcja, której trudno się oprzeć.

Jak zamawiać?

Zamówienia na catering świąteczny **przyjmujemy do 16.12.2026.**
Ilość zamówień jest ograniczona. Zamówienia można składać na 2 sposoby:

1. Telefonicznie lub mailowo

Złóż zamówienie telefonicznie pod numerem:

884 570 220

od pn. do pt. w godz. 8:00-16:00

? **Jeśli masz wątpliwości, ile porcji zamówić na swoją Wigilię - zapytaj, chętnie podpowiemy!**

Mailowo na **kontakt@mojcatering.com.pl**

2. W panelu zamówień na stronie, lub bezpośrednio w aplikacji MójCatering

1. W panelu zamówień **wybierz pakiet „Święta”.**
2. W kalendarzu **określ dzień dostawy**.
3. **W kolejnym kroku zobaczysz świąteczne menu** wybierz swoje ulubione dania i dodaj je do zamówienia.