



FUSION
RESTAURANT

UKRYTE RZEKI

Cateringowa

OFERTA WIELKANOCNA 2026

ZUPY

Barszcz biały
z grillowaną białą kiełbasą, purée chrzanowym,
jarmużem i olejem z majeranku
24 PLN 250 ml / 1 porcja

Krem chrzanowo-ziemniaczany
z jajkiem poché, tatarskim z ziemniaka
i kiszzonego ogórka i grzybowym purée
27 PLN 250 ml / 1 porcja

Zalewajka
z suszonymi grzybami, krokietem z kiszoną kapustą,
purée grzybowym oraz mięsem z wędzonych żeberek
z majerankiem i gorczyczą
23 PLN 250 ml / 1 porcja

DANIA GŁÓWNE I CIEPLE PRZEKĄSKI

Pieczona biała kiełbasa
z konfiturą z czerwonej cebuli, czosnkiem niedźwiedzim
i sosem demi glace z gorczyczą
30 PLN 300 g / 1 porcja

Zrazy wołowe (2 szt.)
z suszonymi grzybami, pieczonymi warzywami,
jarmużem i sosem musztardowym
49 PLN 300 g / 1 porcja

Poliki wieprzowe Ibérico (3 szt.)
z purée selerowym, duszonymi warzywami
i sosem z wędzoną papryką
44 PLN 300 g / 1 porcja

Poliki wołowe,
gotowane warzywa, dziki brokuł i sos chrzanowy
49 PLN 300 g / 1 porcja

Kapusta duszona
z grzybami i czerwonym winem
49 PLN 500 g

Bigos
z karczku wołowego, wędzonych żeberek
i boczku z suszoną śliwką
54 PLN 500 g

PRZYSTAWKI

Sałatka jarzynowa inaczej;
z dojrzewającą szynką, cebulkami perłowymi
i smażonym jarmużem
44 PLN 500 g

Śledzie
z sosem tatarskim i marynowanymi kurkami
49 PLN 500 g

Matias
w occie wiśniowym z zielonym jabłkiem
i szalotką z olejem lnianym
52 PLN 500 g

Paszтет cielęcy
ze szparagami, wątróbką i orzechami laskowymi
w szynce parmeńskiej + sos tatarski
75 PLN 500 g

Polędwiczka wieprzowa
marynowana w musztardzie i rozmarynie z relissem
z marynowanych grzybów i szalotki
54 PLN 500 g

Karczek
pieczony z sosem tatarskim
49 PLN 500 g

Rostbef
pieczony z rukolą i sosem chrzanowym
57 PLN 500 g

NA SŁODKO

Tradycyjny mazurek wielkanocny
z białą czekoladą
36 PLN około 0,5 kg / 1 szt.

Babka biszkoptowa
z nadzieniem cytrynowym
44 PLN około 0,6 kg / 1 szt.

Monoporcja
- chałwowa z żelką truskawkową
- biała czekolada z żelką mango-marakuja
- mus kawowy z żelką o smaku espresso
30 PLN 150 g / smak do wyboru

WIELKANOCNE BOXY

Nr 1

Cztery rodzaje jaj (16 potówek):

- smażone z farszem grzybowym i majonezem
ze szczypiorku
- z wędzonym łososiem, kiszoną kalarepą i kawiozem
- marynowane w buraku ze śledziem w occie
i marynowaną szalotką
- z suszonymi pomidorami i szynką parmeńską

145 PLN

Nr 2

Selekcja wędlin i własnych wyrobów, 1 kg łącznie:

- paszтет cielęcy, polędwiczka wieprzowa, karczek,
rostbef
- relish z marynowanych grzybów z gorczycą
- sos tatarski
- ćwikła własnej produkcji

139 PLN

Nr 3

Zestaw Szefa dla 2 osób:

- 2 x barszcz biały
- 2 x pieczona biała kiełbasa
- 2 x sałatka jarzynowa inaczej
- 8 potówek jaj – 4 rodzaje
- Selekcja wędlin 0,5 kg; karczek, polędwiczka
wieprzowa, rostbef + sos tatarski + ćwikła
- Mazurek lub Babka do wyboru

295 PLN

ZAMÓWIENIA PRZYJMujemy DO 30 MARCA DO GODZINY 13.00

Odbiór zamówień 3 kwietnia w godzinach 12.00-20.00
(prosimy o oszacowanie godziny przybycia).

Oferujemy również opcję z dostawą na terenie Łodzi i okolic
(oferta limitowana, decyduje kolejność zgłoszeń).

Umożliwiamy także przygotowanie wynosu na naszej zastawie porcelanowej
(szczegóły ustalamy indywidualnie).

Kontakt: +48 507 508 399 • biuro@ukryterzeki.pl
ul. Piotrkowska 295A (Ogrody Geyera) 93-004 Łódź
bezpłatny parking do 3 godzin na terenie Ogrodów Geyera (szczegóły w lokalu)