od 1994

Raut

CATERING & EVENTY



Oferta świąteczna

Wyjątkowy smak i spore porcje

Wybierz ilości i stwórz swój własny zestaw świąteczny

od 1994
Raut
CATERING & EVENTY

Zupy

Krem drobiowy z suszonymi grzybami i kąskami kurczaka	21 pln/300 ml
Zupa grzybowa z borowików i podgrzybków	25 pln/300 ml
Wigilijny barszcz na głębokim wywarze	17 pln/300 ml
Zupa rybna z dorszem i warzywami jullienne	25 pln/300 ml



od 1994
Raut
CATERING & EVENTY

Dodatki

Paluszek francuski z mięsem i ziołami	12 pln/szt.
Paluszek francuski z kapustą i grzybami	12 pln/szt.
Wigilijna kapusta z grzybami	15 pln/200 g
Kapusta modra z miodową nutą	15 pln/200 g



od 1994
Raut
CATERING & EVENTY



Pierogi ręcznie lepione

Wigilijne pierogi z kapustą i grzybami z duszoną cebulką	**25 pln/5 szt.**
Świąteczne pierogi ruskie ze skwarkami	**25 pln/5 szt.**
Pierogi premium z pieczoną kaczką z jabłkiem	**30 pln/5 szt.**
Pierogi z cielęciną i kurkami z emulsją kurkową	**30 pln/5 szt.**

od 1994
Raut
CATERING & EVENTY

Dania rybne

Filet z karpia z duszoną cebulką i pieczarkami	30 pln/150g
Filet z łososia na kolorowych warzywach jullienne	38 pln/150g
Dorsz w cieście piwnym	38 pln/150 g
Filet z sandacza w sosie śmietanowo- porowym	40 pln/150g

od 1994
Raut
CATERING & EVENTY

Dania mięsne

Beouf strogonov z polędwicy wołowej	42 pln/200g
Świąteczny bigos staropolski z mięsem i grzybami	25 pln/350g
Tradycyjne zrazy (rolady) z wołowiny z klasycznym nadzienim (2 szt.)	40 pln/200g
Świąteczna kaczka po wielkopolsku marynowana w jabłkach (porcja)	38 pln/250g
Bitki z polędwiczek w sosie grzybowym z borowikami	32 pln/200g
Klasyczny DeVollaile	28 pln/150g

od 1994

Raut

CATERING & EVENTY

Specjał

Soczysta kaczka, pieczona w całości z aromatycznymi jabłkami i karmelizowaną cebulką, podana z esencją jabłkową

Zaskocz rodzinę wyjątkowym smakiem i spraw, by tegoroczne Święta Bożego Narodzenia były jeszcze bardziej magiczne!

To idealna propozycja na świąteczny stół, która zachwyci Twoich bliskich i pozwoli Ci cieszyć się wspólnymi chwilami bez konieczności spędzania godzin w kuchni.



150 pln/sztuka (ok. 2 kg)

od 1994
Raut
CATERING & EVENTY

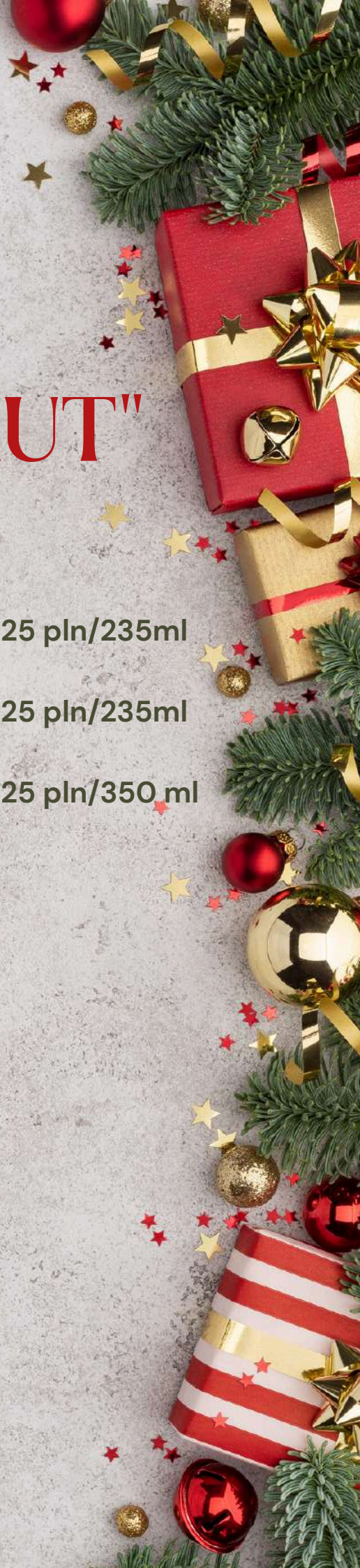
Zimne zakąski

Świąteczny pasztet z kilku rodzajów mięs i grzybami leśnymi w cieście francuskim	16 pln/100 g
Tatar ze śledzia z gruszką	18 pln/100 g
Roladki z indyka z suszonymi pomidorami	17 pln/100 g
Wigilijny łosoś w galarecie	22 pln/100 g
Świąteczna ryba po grecku	17 pln/100 g
Śledź wigilijny w sosie musztardowym	16 pln/100 g
Tradycyjne matyjasy w śmietanie z cebulą	15 pln/100 g
Szparagi w plasterkach szynki	16 pln/100 g
Galarcik świąteczny z kurczaka	17 pln/100 g
Sałatka jarzynowa z majonezem	15 pln/100 g
Sałatka śledziowa z pieczonym burakiem i jabłkiem	16 pln/100 g

od 1994
Raut
CATERING & EVENTY

Delikatesy "RAUT"

Konfitura z czerwonej cebuli idealna do mięs i wędlin	**25 pln/235ml**
Smalec naszej produkcji z żurawiną	**25 pln/235ml**
Sos tatarski "handmade" (słoiczek)	**25 pln/350 ml**





Zamówienia przyjmujemy do

17 grudnia 2026

Odbiór własny z Raut:

24 grudnia
w godz. 10:00–13:00

catering@raut.pl
restauracja@raut.pl

61 8780 758
605 443 066

raut.com.pl

od 1994
Raut
CATERING & EVENTY