



STUDNIÓWKA 2019/2020





ZESTAW MENU w FORMIE BUFETU:

110 zł brutto/os. (w tym 8% VAT)

Zupa: 1 porcja 200 ml/os.

Danie na ciepło: 2 porcje 120 g/os.

Dodatki ciepłe: 2,5 porcji 100 g/os.

Przekąski: 5 sztuki 60 g/os.

Sałaty: 1 porcja 100 g/os.

Zupa po północy: 1 porcja 200 ml/os.

Napoje ciepłe





MENU:

ZUPA: 1 porcja/os. 200 ml: 1-2 rodzaje do wyboru:

- Krem pomidorowy z bazylią i śmietanką
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową
- Zupa chrzanowa z aromatyczną kiełbaską jałowcową

DANIE GŁÓWNE: 2 porcje 120 g/os. 4 rodzaje do wyboru:

- Polędwiczki wieprzowe w kolorowym pieprzu na sosie curry
- Rolada ze schabu nadziewana suszonymi pomidorami oraz tymiankiem
- Gulasz wieprzowy z cydrem i karmelizowanymi jabłkami
- Duszona szynka wieprzowa z sosem z suszonych pomidorów
- Polędwiczki wieprzowe z mozzarellą owinięte szynką włoską
- Rolowana pierś z kurczaka ze szpinakiem w sosie serowym
- Filet z piersi kurczaka zapieczony w sosie warzywnym pod płatkami migdałów
- Ragout wołowe
- Aromatyczny gyros sojowy z warzywami / **wegańskie**
- Papryka faszerowana kuskusem i warzywami / **wegańskie**
- Indyjskie curry z cieciorą i fasolką szparagową / **wegańska**

DODATKI CIEPŁE: 2,5 porcji/os. 100 g/os. Do wyboru 3 rodzaje:

- Ziemniaczki gotowane z koperkiem
- Opiekane ziemniaki z ziołami
- Kokosowy ryż jaśminowy
- Kluseczki gnocchi
- Kasza bulgur z pomidorkami koktajlowymi
- Pieczone warzywa korzeniowe z czosnkiem chili i rozmarynem
- Warzywa grillowane (cukinia, pomidorki koktajlowe, papryka, cykorja, seler naciowy)
- Mix sałat z warzywami oraz sosem vinaigrette
- Mix surówek

ZUPA po północy: 1 porcja/os. 200 ml

- Barszcz z pasztecikiem





ZIMNY BUFET:

FINGER FOOD: 5 sztuk 50-70 g/os. Do wyboru 6-8 rodzajów:

MIĘSNE:

- Roladki z pieczonego schabu z warzywami julienne
- Roladki z szynki parmeńskiej z rukolą i suszonymi pomidorami
- Tartaletki z serem kozim, szynką włoską, truskawką i czarnuszką
- Tartinka z chrupiącą prosciutto di parma na marynowanej gruszce z chruścikiem parmezanowym
- Mini tortilla z kurczakiem, sałatą i sosem kaparowym
- Pieczone śliwki w boczku

RYBNE:

- Tartinka z musem serowym, wędzonym łososiem i koperkiem
- Grillowany łosoś w cieście francuskim z suszonymi pomidorami
- Mini tortilla z wędzonym łososiem, musem chrzanowym oraz świeżym szpinakiem

WEGETARIAŃSKIE:

- Ser kozi zapiekany z suszonymi pomidorami i winogronem na grzance
- Tagliatelle warzywne zapiekane z mozzarellą na grzance czosnkowej
- Mini tortilla z mozzarellą, rukolą i suszonym pomidorem
- Szaszłycki z mozzarellą, pomidorkiem koktajlowym i czarną oliwką
- Tartinka z musem z buraczków, zielonym ogórkiem, truskawką, i chipsem tortilli
- Grillowane tofu z musem śliwkowym, tagliatelle warzywnym /wegańska
- Bruschetty z pomidorkami i pesto /wegańska
- Warzywa krojone w słupki z hummusem /wegańska





ZIMNY BUFET:

SAŁATY: 1 porcja 100 g/os. Do wyboru 3 rodzaje:

- SAŁATA ANDALUZYJSKA z grillowanym kurczakiem, serem lazur oraz warzywami
- SAŁATA PARYSKA z trzema rodzajami sera, warzywami, oliwkami, kaparami
- INSALATA CAPRESE: mini mozzarella z pomidorami koktajlowymi oraz bazylią polana oliwą z oliwek
- Liście świeżego szpinaku z dodatkiem chrupiącego bekonu, suszonych pomidorów, marynowanej gruszki, sera lazur prażonych orzechów włoskich
- SAŁATA CEZAR z kurczakiem, grzankami ziołowymi, pomidorkami koktajlowymi oraz dressingiem Cezar
- SAŁATA GRECKA z serem feta, warzywami, czarnymi oliwkami, czerwoną cebulką
- Sałatka z pęczaku z awokado oraz granatem /wegańska
- Mix sałat z suszonymi pomidorami, ciecierzycą oraz prażonym słonecznikiem, czerwoną cebulką i żurawiną /wegańska
- Mix sałat ze szpinakiem, burakami, karmelizowaną marchewką /wegańska



DO SAŁAT PODAJEMY: bułeczki ciabatta, masło oraz sos vinaigrette

DESER:

We własnym zakresie
Zastawa po stronie Werandy

NAPOJE ciepłe:

- Kawa
- Herbata (czarna, earl grey, zielona, owocowa)
- Dodatki: mleko, cytryna, cukier biały oraz brązowy

bez ograniczeń
bez ograniczeń



NAPOJE ZIMNE:

We własnym zakresie
Zastawa po stronie Werandy



ORGANIZACJA:

OFERTA OBEJMUJE:

DEKORACJĘ BUFETÓW:

Obrusy na stoły
Świeże kwiaty
Serwetki
Świece

OBSŁUGĘ i PRZYGOTOWANIE:

ZASTAWA porcelanowa oraz szklana
SPRZĘT gastronomiczny
ORGANIZACJA zaplecza
OBSŁUGA kelnerska w eleganckich koszulkach i muszkach
UTRZYMANIE CZYSTOŚCI sprzątniecie bufetu po zakończeniu wydarzenia
TRANSPORT cateringu
Koordynacja i logistyka

Powyższa oferta jest tylko naszą propozycją, którą wspólnie możemy dopasować do Państwa oczekiwań.

SERDECZNIE ZAPRASZAMY!

catering@werandafamily.com / 519-340-881

