



SPOTKANIE ŚWIĄTECZNE

Grudzień 2021

*Serdecznie zapraszamy do zapoznania się naszą **ofertą menu**,
którą możemy wspólnie **dostosowywać do Państwa oczekiwań oraz budżetu***

OZNACZENIA:

GF / bezglutenowe

V / wegańskie



ZESTAW I: 60 zł netto/os.

ZUPA: 1 porcja/os. 200 ml/porcja

- Barszcz czerwony / **GF, V** z pasztecikiem grzybowym
- Chowder rybny

PIEROGI: 1 porcji/os. 120 g/porcja

4 sztuki-okraszane masłem i cebulką

- Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi ruskie
- Pierogi z mięsem

DESER: 2 porcje 80 g/os.:

- Makowiec
- Sernik z rosą
- Brownie
- Szarlotka brzoskwiowa z bezą
- Keks pomarańczowy
- Babka poznańska
- Piernik z marmoladą w czekoladzie

NAPOJE ZESTAW:

- Kawa z ekspresu / 200 ml
- Herbata czarna, zielona, owocowa / 200 ml
- Dodatki: mleko, cytryna, cukier biały i brązowy
- Woda niegazowana z owocami / 200 ml
- Soki owocowe, pomarańcza, jabłko, grejpfrut / 200 ml



ZESTAW II: 80 zł netto/os.

ZUPA: 1 porcja/os. 200 ml/porcja:

- Barszcz czerwony / **GF, V** z pasztecikiem grzybowym
- Chowder rybny

PIEROGI: 1 porcji/os. 120 g/porcja

4 sztuki-okraszane masłem i cebulką

- Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi ruskie
- Pierogi z mięsem

PRZEKĄSKI: 3 porcje/os. 70 g/porcja

- Śledź w śmietanie z jabłkami i cebulką / **GF**
- Tatar z łososia z kawioem na tartince
- Sakiewka z ciasta francuskiego z farszem grzybowym
- Grillowany łosoś w cieście francuskim z suszonymi pomidorami oraz czarną oliwką
- Roladki ze schabu pieczonego na różowo z warzywami julienne / **GF**
- Grillowana pierś kaczki z konfiturą z czerwonej cebuli / **GF**
- Terrina drobiowa z warzywami / **GF**
- Schab pieczony z brzoskwinia / **GF**
- Ruloniki z szynki z sałatką jarzynową / **GF**
- Roladki z kurczaka nadziewane pieczarkami / **GF**

DESER: 2 porcje 80 g/os.:

- Makowiec
- Sernik z rosą
- Brownie
- Szarlotka brzoskwiniowa z bezą
- Keks pomarańczowy
- Babka poznańska
- Piernik z marmoladą w czekoladzie

NAPOJE ZESTAW:

- Kawa z ekspresu / 200 ml
- Herbata czarna, zielona, owocowa / 200 ml
- Dodatki: mleko, cytryna, cukier biały i brązowy
- Woda niegazowana z owocami / b.o.
- Soki owocowe, pomarańcza, jabłko, grejpfrut / 200 ml



ZESTAW III: 110 zł netto/os.

ZUPA: 1 porcja/os. 200 ml/porcja:

- Barszcz czerwony / **GF, V** z pasztecikiem grzybowym
- Chowder rybny

DANIE GŁÓWNE: 1,5 porcji/os. 120 g/porcja:

- Karp zapiekany z pieczarkami trufłowymi
- Karp pieczony z masłem kolendrowo-limonkowym / **GF**
- Łosoś duszony w aksamitnym sosie cytrynowym
- Łosoś grillowany pod pierzynką orzechową / **GF**
- Łosoś w sosie teriyaki z pieczoną papryką / **GF**
- Dorsz duszony w warzywach podany z pieczarkami trufłowymi w aksamitnym sosie
- Dorsz duszony w sosie śmietanowo-porowym
- Dorsz pieczony w sosie pomidorowo-imbirowym / **GF**

DODATKI CIEPŁE: 2 porcje/os. 100 g/porcja:

- Kapusta zasmażana z grzybami
- Buraczki na ciepło
- Czerwona kapusta z jabłkami i suszonymi owocami
- Kapusta modra
- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Kasza gryczana z sosem grzybowym

PIEROGI: 1 porcji/os. 120 g/porcja

4 sztuki-okraszane masełkiem i cebulką

- Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi ruskie
- Pierogi z mięsem

DESER: 2 porcje 80 g/os.:

- Makowiec
- Sernik z rosą
- Brownie
- Szarlotka brzoskwiniowa z bezą
- Keks pomarańczowy
- Babka poznańska
- Piernik z marmoladą w czekoladzie

NAPOJE ZESTAW:

- Kawa z ekspresu / 200 ml
- Herbata czarna, zielona, owocowa / 200 ml
- Dodatki: mleko, cytryna, cukier biały i brązowy
- Woda niegazowana z owocami / b.o.
- Soki owocowe, pomarańcza, jabłko, grejpfrut / 200 ml



ZESTAW 160 zł netto/os.

ZUPA: 1 porcja/os. 200 ml/porcja: **do wyboru 1 rodzaj**

- Barszcz czerwony / **GF, V** z pasztecikiem grzybowym
- Chowder rybny
- Zupa grzybowa

DANIE GŁÓWNE: 2 porcje/os. 150 g/porcja: **do wyboru 3 rodzaje**

- Filet z indyka nadziewany grzybami i orzechami w sosie truflowym
- Pierś kaczki po staropolsku z jabłkami i żurawiną / **GF**
- Rolowana pierś kurczaka z borowikami w sosie pieprzowym
- Policzki wieprzowe w sosie grzybowym
- Polędwiczka wieprzowa w papilotach z boczku w sosie kurkowym
- Staropolska rolada wieprzowa z suszonymi owocami oraz aromatycznym czosnkiem
- Fileciki drobiowe zapieczone w płatkach migdałów z sosem warzywnym
- Karp zapiekany z pieczarkami trufłowymi
- Karp pieczony z masłem kolendrowo-limonkowym / **GF**
- Łosoś duszony w aksamitnym sosie cytrynowym
- Łosoś w sosie teriyaki z pieczoną papryką / **GF**
- Dorsz duszony w warzywach podany z pieczarkami trufłowymi w aksamitnym sosie
- Dorsz pieczony w sosie pomidorowo-imbrowym / **GF**

DODATKI CIEPŁE: 2 porcje/os. 100 g/porcja: **do wyboru 3 rodzaje**

- Kapusta zasmażana z grzybami
- Kapusta z grochem
- Buraczki na ciepło
- Czerwona kapusta z jabłkami i suszonymi owocami
- Kapusta modra
- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Kasza gryczana z sosem grzybowym

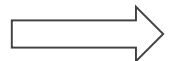
PRZEKĄSKI: 3 porcje/os. 70 g/porcja **do wyboru 3 rodzaje**

- Śledź w śmietanie z jabłkami i cebulką / **GF**
- Ryba po grecku
- Tatar z łososia z kawiolem na tartince
- Sakiewka z ciasta francuskiego z farszem grzybowym
- Grillowany łosoś w cieście francuskim z suszonymi pomidorami oraz czarną oliwką
- Roladki ze schabu pieczonego na różowo z warzywami julienne / **GF**
- Grillowana pierś kaczki z konfiturą z czerwonej cebuli / **GF**
- Terrina drobiowa z warzywami / **GF**
- Schab pieczony z brzoskwinia / **GF**
- Ruloniki z szynki z sałatką jarzynową / **GF**
- Roladki z kurczaka nadziewane pieczarkami / **GF**

PIEROGI: 1 porcja/os. 120 g/porcja

4 sztuki-okraszone masłem i cebulką

- Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi ruskie
- Pierogi z mięsem



ZESTAW 160 zł netto/os.

SAŁATKI: 1 porcja/os. 100 g/porcja / **GF**

Do wyboru 2-3 rodzaje

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka ziemniaczana
- Sałatka śledziowa z ziemniakami i ogórkiem kiszonym
- Sałatka brokułowa z serem oraz jajkiem
- Liście świeżego szpinaku z suszonymi pomidorami, marynowaną gruszką, prażonymi orzechami włoskimi pod dresingiem z sera pleśniowego
- Sałatka góralska: mix sałat z warzywami, żółtą papryką, czerwoną cebulką oraz oscypkiem z dodatkiem żurawinowego sosu winegret

Do sałat dodajemy: pieczywo, masło, sos vinaigrette

DESER: 2 porcje 80 g/os.: **do wyboru 3 rodzaje**

- Makowiec
- Sernik z rosą
- Brownie
- Szarlotka brzoskwiniowa z bezą
- Keks pomarańczowy
- Babka poznańska
- Piernik z marmoladą w czekoladzie

NAPOJE ZESTAW:

- Kawa z ekspresu / 200 ml
- Herbata czarna, zielona, owocowa / 200 ml
- Dodatki: mleko, cytryna, cukier biały i brązowy
- Woda niegazowana z owocami / b.o.
- Soki owocowe, pomarańcza, jabłko, grejfrut / 200 ml





SKOMPONUJ WYJĄTKOWY PREZENT Z NASZYMİ PRODUKTAMI

KONFITURY: 130 g/230 g

Konfitura pomarańczowa classic	9 zł/16 zł
Konfitura pomarańczowa z wanilią i cynamonem	10 zł/17 zł
Konfitura wiśniowo rumowa z czekoladą	10 zł/17 zł
Konfitura malinowa z płatkami róż	9 zł/16 zł
Powidła marcepanowe	10 zł/17 zł
Konfitura z czerwonej cebuli	9 zł/16 zł
Konfitura żurawinowa z gruszką	9 zł/16 zł

DOMOWA CZEKOLADA: 100 g/200 g

Czekolada domowa z kawałkami owoców i orzechami	12 zł/20 zł
---	-------------

SOSY: 130 ml/330 ml/700 ml

Vinaigrette classic 100 ml/330 ml/700 ml	10 zł/ 22 zł/ 36 zł
Vinaigrette żurawinowy 100 ml/330 ml/700 ml	10 zł/ 22 zł/ 36 zł
Oliwa chili tymianek 330 ml	19 zł
Oliwa tymiankowo-czosnkowa 330 ml	19 zł
Oliwa suszone pomidory/bazylija/pestki dyni 330 ml	19 zł
Musztarda z suszonymi pomidorami 130 g/230 g	10 zł/ 17 zł



* Ceny przedstawione w ofercie zawierają podatek + 8 % vat

*Ceny miodu zawierają podatek + 5 % vat



ORGANIZACJA:

OFERTA OBEJMUJE:

PRZYGOTOWANIE miejsca odbywania się cateringu,
ustawienie bufetów, dania serwowane w podgrzewaczach

DEKORACJE świąteczne stołów

ZASTAWĘ porcelanową oraz szklaną

SPRZĄTANIE bufetu po zakończeniu wydarzenia

Bez Obsługi kelnerskiej

TRANSPORT cateringu

SERDECZNIE ZAPRASZAMY!

