



SPOTKANIE ŚWIĄTECZNE

Grudzień 2019

*Serdecznie zapraszamy do zapoznania się naszą **ofertą menu***

*Poniższa oferta jest tylko naszą propozycją, którą możemy wspólnie **dostosowywać do Państwa oczekiwań oraz budżetu***



ZESTAW I: 45 zł netto/os.

ZUPA: 1 porcja/os. 200 ml/porcja

- Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym
- Zupa rybna z warzywami

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 tradycyjny
- Brownie
- Jabłecznik
- 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, grejfrut / 200 ml



ZESTAW II: 65 zł netto/os.

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

- Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym
- Zupa rybna z warzywami

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
- 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
- Grillowana pierś kaczki z konfiturą z czerwonej cebuli
- Terrina drobiowa z warzywami
- Schab pieczony z brzoskwinia
- Karkówka pieczona z pomarańczą
- Ruloniki z szynki z sałatką jarzynową
- Roladki z kurczaka nadziewane pieczarkami

DESER: 2 porcje 80 g/os.:

- Makowiec
- Sernik tradycyjny
- Brownie
- Jabłecznik
- 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: 105 zł netto/os.

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

- Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym
- Zupa rybna z warzywami

DANIE GŁÓWNE: 1.5 porcji/os. 120 g/porcja:

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

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 tradycyjny
- Brownie
- Jabłecznik
- 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 IV: 135 zł netto/os.

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

- Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym
- Zupa rybna z warzywami

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

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

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

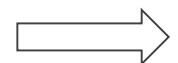
- Kapusta zasmażana z grzybami
- Kapusta z grochem
- Buraczki na ciepło
- Czerwona kapusta z jabłkami i suszonymi owocami
- Kapusta modra
- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Kasza gryczana z sosem grzybowym

PIEROGI: 1 porcje/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
- 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
- Grillowana pierś kaczki z konfiturą z czerwonej cebuli
- Terrina drobiowa z warzywami
- Schab pieczony z brzoskwinia
- Karkówka pieczona z pomarańczą
- Ruloniki z szynki z sałatką jarzynową
- Roladki z kurczaka nadziewane pieczarkami



ZESTAW IV: 135 zł netto/os.

SAŁATKI: 1 porcja/os. 100 g/porcja

- 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.:

- Makowiec
- Sernik tradycyjny
- Brownie
- Jabłecznik
- 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



PROPOZYCJA DODATKOWA oraz ORGANIZACJA:

PROPOZYCJA DODATKOWA:

ZUPY:

- Krem borowikowy ze śmietanką + 10 zł netto/porcja
- Żur staropolski + 5 zł netto/porcja

MIĘSA: zamiennie za porcje ryby:

- Filet z indyka nadziewany grzybami i orzechami w sosie truflowym
- Fileciki drobiowe zapieczone w płatkach migdałów z sosem warzywnym
- Pierś kaczka po staropolsku z jabłkami i żurawiną
- Rolowana pierś kurczaka z borowikami w sosie pieprzowym
- Pieczeń z delikatnego schabu pieczona w rozmarynie w sosie grzybowym
- Polędwiczka wieprzowa w papilotach z boczku w sosie kurkowym
- Staropolska rolada wieprzowa z suszonymi owocami oraz aromatycznym czosnkiem

PRZEKĄSKI:

- Terrina łososa z warzywami + 5 zł netto/porcja
- Schab faszerowany śliwką w galarecie + 4 zł netto/porcja
- Karkówka duszona w winie ze śliwkami + 4 zł netto/porcja
- Ryba po grecku + 4 zł netto/porcja

OFERTA OBEJMUJE:

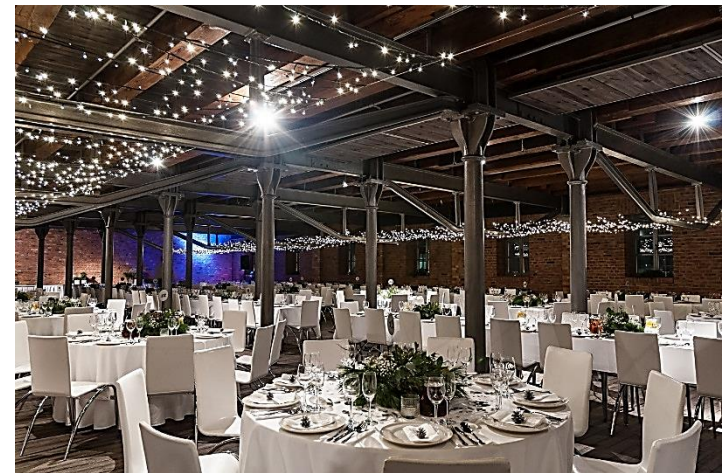
PRZYGOTOWANIE miejsca odbywania się cateringu,
ustawienie bufetów

DEKORACJE świąteczne stołów

ZASTAWĘ porcelanową oraz szklaną

SPRZĄTANIE bufetu po zakończeniu wydarzenia

TRANSPORT cateringu



SERDECZNIE ZAPRASZAMY!