



Śniadanie Wielkanocne

Serdecznie zapraszamy do zapoznania się z ofertą,
na bazie której wspólnie możemy dostosować menu do Państwa oczekiwań





ŚNIADANIE WIELKANOCNE

NAPOJE: ZESTAW

- Kawa 200ml/os.
- Herbata (czarna, earl grey, zielona, owocowa) 200ml/os.
- Dodatki: mleczko, cytryna, cukier
- Woda niegazowana z owocami 200ml/os.
- Soki owocowe 200ml/os.

JAJKA: 4 połówki/os.

- Jajka faszerowane pastą z tuńczyka i kawiozem
- Jajka faszerowane pastą z wędzonej makreli
- Jajka z pastą z suszonych pomidorów
- Jajka z sosem tatarskim na rzeżusze
- Jajka faszerowane musem chrzanowym

KANAPKI: 2 szt. 60 g/os.

- z pastą jajeczną, ogórkiem, pomidorem, rzodkiewką, szczypiorkiem
- z żółtym serem, ogórkiem, pomidorem, serkiem śmietankowym, natką pietruszki
- z szynką gotowaną, pomidorem, ogórkiem, serkiem śmietankowym, natką pietruszki
- z piersią z kurczaka, pomidorem, ogórkiem, sałatą kielkami, serkiem śmietankowym
- z mozzarellą, pomidorami, rukolą i pesto bazyliowym
- z pastą z ciecior, suszonymi pomidorami oraz kielkami/wegańska





ŚNIADANIE WIELKANOCNE

PRZEKAŚKI: 3 szt. 60 g/os.

- Vol-au-vent z pastą jajeczną i rzodkiewką
- Vol-au-vent z musem chrzanowym i wędzonym łososiem
- Jajko w szynce pod galaretką
- Ruloniki z szynki z sałatką jarzynową pod galaretką
- Gotowana szynka z musem chrzanowym
- Koreczki z białej kiełbaski i jajka
- Schab pieczony na różowo z rzodkiewką i musem serowym
- Pieczony schab z warzywami julienne
- Terrina drobiowa z warzywami
- Szaszłycki z mozzarellą i pomidorkiem koktajlowym
- Tartinka z pasztetem z soczewicy i kiszonym ogórkiem/ **wegańska**
- Hummus z warzywami w słupkach/**wegańska**

DESER: 2 porcje 60 g/os.

- Babka wielkanocna
- Makowiec
- Kostka marcepanowa
- Keks z orzechami
- Mix ciast: sernik, szarlotka brulle, kostka marchewkowa, czekoladowe z wiśniami, brownie





KOSZTORYS I ORGANIZACJA:

KOSZT:

Do indywidualnej wyceny w zależności od zakresu menu oraz liczby osób:

PROPOZYCJA PODANIA:

Bufety: czarne pokrowce na bufety
Dekoracje: świąteczna, świeże kwiaty

OFERTA OBEJMUJE:

PRZYGOTOWANIE miejsca odbywania się cateringu,
ustawienie bufetów
DEKORACJĘ bufetów
ZASTAWĘ porcelanową oraz szklaną
TRANSPORT cateringu

