

## WIGILIA CENNIK DLA FIRM BEZ OSPRZETU I OBSŁUGI / LUB ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ

### Zimny bufet:

Śledź z cebulką.....	6 zł /porcja 100 g
Śledź po kaszubsku.....	7 zł /porcja 100 g
Śledź pod pierzynką jajeczną.....	7 zł /porcja 100 g
Roladki z łososia wędzonego z serkiem ziołowym.....	9 zł /porcja 70 g
Łosoś wędzony z jajkiem przepiórczym, kaparami i serkiem.....	12 zł / porcja 90 g
Strucla z wędzonym łososiem.....	7 zł /porcja 90 g
Kulebiak wigilijny z kapustą.....	4 zł /porcja 90 g
Jaja faszerowane łososiem wędzonym.....	3 zł / 1 połówka
Jaja z pieczarkami.....	2,5 zł / 1 połówka
Jaja z majonezem i szczypiorkiem.....	2,3 zł / 1 połówka
Musze makaronowe z pastą jajeczną z tuńczykiem, kaparami i koprem.....	7,5 zł /porcja 100 g
Ryba po grecku.....	8,5 zł /porcja 100 g
Karp z musem chrzanowym w galarecie.....	8 zł /porcja 100 g
Deska serów z winogronem i orzechami włoskimi.....	10 zł/porcja 100 g
Mięsa pieczone ( boczek, schab, karkówka) z konfiturą z czerwonej cebuli.....	10 zł /porcja 100 g
Tymbaliki drobiowe z warzywami.....	6 zł / porcja około 90 g
Schab po Warszawsku.....	7 zł /porcja 90 g
Pasztet z królikiem i śliwką z konfiturą borówkową.....	7,5 zł /porcja 100 g
Pierś kaczki w sosie cumberland.....	10 zł /porcja 100 g
Sałátka ziemniaczana z makrelą i koprem.....	6,5 zł /porcja 100 g
Tradycyjna sałatka jarzynowa lub #wegańska.....	6 zł / 6,5 zł -porcja 100 g
Sałátka śledziowa z jajkiem.....	6,5 zł /porcja 100 g
Sałátka z makaronu sojowego i paluszków krabowych.....	7,5zł/ porcja 100g
Pieczyczo bankietowe mix .....	3 zł/ os

### Zupa:

Barszcz czerwony.....	12 zł / 250 ml
Uszka z kapustą i grzybami ( do zupy).....	2,4 zł/szt

Zupa grzybowa z łazankami.....	13 zł / 250 ml
Krem z borowików z mascarpone i groszkiem ptysiowym.....	14 zł / 250 ml

### **Ciepły bufet:**

Łosoś w sosie koperkowym.....	30 zł /porcja około 150 g+ 50 g sos
Dorsz w sosie cytrynowym.....	27 zł/ porcja około 150 g+ 50 g sos
Karp smażony.....	19 zł/ porcja około 150 g
Kaczka z pieca cała luzowana z sosem żurawinowym.....	23 zł /porcja ¼ kaczki
Roladki z indyka z nadzieniem serowym z suszonymi pomidorami w sosie szpinakowym....	18 zł /porcja około 150 g + 50 g sos
Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym.....	19 zł/ porcja około 150 g+ 50 g sos
Zrazy wołowe z sosie pieczeniowym.....	27 zł/porcja około 130 g+50 g sos
Wegańskie pulpeciki z tofu w sosie orzechowym.....	17 zł /porcja około 150 g+ 50 g sos
Wege kotlet z kaszy gryczanej i pieczarek .....	14 zł/ porcja około 130 g
Kotlet mielony z grzybami.....	10 zł /szt ok. 110 g
Bigos staropolski.....	9 zł/150 g
Pierogi z kapustą i grzybami .....	3 zł /szt
Pierogi ukraińskie .....	3 zł /szt
Paszteciki z kapustą i grzybami.....	4,5 zł/szt
Krokiety z kapustą i grzybami.....	11 zł/szt
Kapusta wigilijna z grzybami.....	7 zł /150 g
Karmelizowane buraczki z porzeczką .....	5,5 zł /porcja około 150 g
Jabłka pieczone z majerankiem.....	5,5 zł /porcja około 150 g
Surówka z marchwi i pora.....	5,5 zł /porcja około 150 g
Puree ziemniaczane.....	5,5 zł /porcja około 150 g
Ryż biały z dzikim.....	5,5 zł /porcja około 150 g
Kluski śląskie.....	6,5 zł /porcja około 150 g
Kopytka z batata wegańskie i bezglutenowe#.....	9,5 zł /porcja około 150 g

### **Słodki bufet**

Świąteczny sernik z lukrem.....	6 zł /100 g
Ciasto makowe na kruchym spodzie.....	6 zł /100 g

Szarlotka tradycyjna/ wegańska.....	5 zł /100 g , wegańska 6 zł/100g
Ciasto marchewkowe z kremem mascarpone.....	7 zł /100 g
Piernik Toruński.....	6 zł/ 100 g
Małe babeczki z powidłami, kajmakiem i orzechami.....	3,5 zł /szt
Małe babeczki z budyniem i owocami.....	3,5 zł /szt
Kompot wigilijny.....	10 zł/ 350 ml
Kutia z makiem.....	6 zł/ 100 g

**Dodatkowo płatne napoje ( w cenie niezbędny osprzęt i porcelana potrzebne do podania)**

Opcja 1 – 10 zł netto/os

Kompot Wigilijny 350 ml/os

Opcja 2 – 13 zł netto/os

Wybór herbat z dodatkami zimowymi

Kawa rozpuszczalna

Kawa z ekspresu

Opcja 3 – 19 zł netto/os

Wybór herbat z dodatkami zimowymi

Kawa rozpuszczalna

Kawa z ekspresu

Wybór soków 100% pomarańcz i jabłko 200 ml/os

Kompot owocowy 200 ml/os

Kompot Wigilijny 200 ml/os

Woda niegazowana/ gazowana z cytryną i miętą

**1. Sposób dostarczania zamówienia:**

-Przystawki podane na półmiskach/misach jednorazowych lub porcelana/ misa szklana\*

- Dania gorące dostarczone ciepłe w termoboxach w cenie podgrzewacze do podania na bufecie w cenie dań

- Ciasta na półmiskach jednorazowych/ porcelanowych

**2. Zamawiamy min. 10 porcji z pozycji**

**3. Dostawa w cenie do 10 km od siedziby cateringu ( Bemowo) / Odbiór sprzętu od 50 zł netto , przy zamówieniu powyżej 2500 zł netto w cenie , przy wybraniu opcji obsługi odbiór w cenie**

4. Sprzęt/obsługa dodatkowo płatna według zapotrzebowania:

- zastawa dla gości (talerze, sztućce) 5-8 zł/os
- obrus prostokątny 240x140 – 20 zł /szt
- stół 180x75 20 zł/szt
- szkło 0,6 zł/szt
- komplet kawowy (filiżanka, spodek, łyżeczka) 3 zł/zestaw
- obsługa 40 zł / h ( 1-2 h rozstawienia cateringu+ czas trwania cateringu+ 1-2 h złożenie cateringu)
- samo rozłożenie bufetu i posprzątanie bez obsługi w trakcie od 150 zł netto

CENY NETTO