

PRZYKŁADOWE MENU POLECANE NA PRZYJĘCIE OKLICZNOŚCIOWE (URODZINY, IMIENINY, JUBILEUSZE, ROCZNICE)

MENU I – 155 zł netto

Przystawki -300 g/os

Wybór jaj: z majonezem, z pasta łososiovą, z pieczarkami

Wrapy z indykiem , serkiem i świeżymi warzywami

Wege roladki z cukinii z kremowym żółtym serkiem

Tymbaliki drobiowe z warzywami

Deska mięs pieczonych z ćwikłą i chrzanem

Deska serów z winogronem i orzechami włoskimi

Sałatki – 100 g/os

Sałatka Cezar z kurczakiem i grzankami

Sałatka makaronowa po włosku

Zupy – 300 ml /os

Rosół z makaronem

Dania główne 200 g /os

Devolay z serem lub z masłem

Tradycyjny kotlet schabowy

Dodatki 300 g/os

Ziemniaki z koperkiem

Ryż jaśminowy z dzikim

Bukiet warzyw gotowanych w maśle

Mizeria z koprem

Deser „ w stół,, - 200 g/os

Wybór ciast : szarlotka, sernik puszysty, makowe na kruchym spodzie, brownie

Wybór babeczek: z kajmakiem i marmolada wiśniową, z budyniem i owocami, z kremem cytrynowym i palona bezą

MENU II -155 zł netto

Przystawki 300 g/os

Roladki z wędzonego łososia z ricottą i ziołami

Wrapy z indykiem , serkiem i świeżymi warzywami

Schab po Warszawsku

Mini babeczki kruche z musem z wątróbki, karmelowym jabłkiem i żurawiną

Deska mięs pieczonych z ćwikłą i chrzanem

Pasztet domowy z żurawiną

Sałatki 100 g/os

Sałatka jarzynowa

Sałatka z makaronu sojowego z paluszków surimi

Zupy 400 ml/os

Barszcz czerwony z kołdunami

Tradycyjne flaki

Dania główne 200 g/os

Pieczony kurczak w panierce panko

Polędwiczka wieprzowa z sosem borowikowym

Dodatki 300g /os

Pieczone ziemniaki z czosnkiem i ziołami

Kopytka domowe

Buraczki na ciepło

Surówka koperkowa

Deser „ serwowany„ 200 g/os

Deserem banoffee z kajmakiem ,bananem i śmietanką

MENU III - 165 zł netto /os

Przystawki 300 g/os

Wrapy z łososiem , serkiem, ogórkiem i rzodkiewką

Wrapy z indykiem , serkiem i świeżymi warzywami

Pierś kaczki w sosie cumberland

Vitello Tonnato – plastry pieczonej cielęciny pod sosem tuńczykowym

Wege roladki z grillowanego bakłażana z pasta z koziego sera

Deska serów z winogronem i orzechami włoskimi

Salatki 100 g/os

Capreze z roszponką i pesto z bazyli

Salatka Cobb z jajkiem, boczkiem, pomidorem, cebulą, awokado i kurczakiem

Zupy 400 g/os

Krem z borowików z mascarpone

Krem z pomidorów z śmietanką

Dania główne 200 g/os

Pieczony udziec z indyka w sosie śmietanowo pieczarkowym

Łosoś pieczony w sosie cytrynowym

Dodatki 300 g/os

Specle szpinakowe

Ryż jaśminowy z dzikim

Fasolka szparagowa z posypką z bułeczki

Marchew baby w pomarańczach

Deser „ w stół„ 100 g/os

Wybór ciast : szarlotka, sernik puszysty, makowe na kruchym spodzie, brownie

Deser „serwowany„ 200 g/os

Włoskie Tiramisu

MENU IV – 195 zł netto/os

Przystawki 300 g/os

Roladki z wędzonego łososia z ricottą i ziołami

Wrapy z indykiem , serkiem i świeżymi warzywami

Wege roladki z cukinii z kremowym ziołowym serkiem

Vitello Tonnato – plastry pieczonej cielęciny pod sosem tuńczykowym

Deska mięs pieczonych z ćwikłą i chrzanem

Pasztet domowy z żurawiną

Sałatki 100 g/os

Sałatka jarzynowa

Sałatka Cobb z jajkiem, boczkiem, pomidorem, cebulą, awokado i kurczakiem

Zupy 400 g/os

Żur z jajem i kiełbasą

Krem z borowików z mascarpone

Dania główne 200 g/os

Kaczka luzowana z sosem żurawinowym

Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym

Dodatki 300 g /os

Kopytka domowe

Kuskus perłowy

Bukiet warzyw gotowanych w maśle

Buraczki na ciepło

!Danie główne dodatkowe!

Stroganow z bułeczką 200 g/os

Tatar wołowy z dodatkami 150 g/os

Deser „ w stół,, 200 g/os

Wybór ciast : szarlotka, sernik puszysty, makowe na kruchym spodzie, brownie

Wybór babeczek: z kajmakiem i marmolada wiśniową, z budyniem i owocami, z kremem cytrynowym i palona bezą

Deser „ serwowany,, 200 g/os

Francuski creme brullee

Szczegóły oferty :

- transport w cenie od zamówień powyżej 2000 zł netto
- obsługa cateringu 45 zł/ h – jedna osoba (1-3 h rozłożenie sprzętu + czas trwania cateringu + 1-2 h posprzątanie) , minimum 6 h /1 osoba z obsługi
- możliwe samo rozłożenie bufetu lub stołu następnie sprzątnięcie – wycena indywidualna od 150 zł netto
- talerze, sztucce itp. – 5-10 zł/os w zależności od menu
- bemar + sztucce serwisowe – 45 zł/ szt
- obrus 30 zł/szt (na stół 180x75)
- stół 180x 75 – 40 zł /szt
- krzesło plastikowe - 15 zł /szt
- krzesło bankietowe z pokrowcem białym 35 zł /szt
- dekoracje kwiatowe w stół 90 -200 zł bukiet / kompozycja średnia
- szkło dodatkowe 1,5 zł /szt (w cenie pomoc kelnera np. przy serwowaniu wina musującego)

NAPOJE OPCJE (do 2 h)

Opcja 1 – 20 zł netto/os

Wybór herbat z dodatkami

Kawa rozpuszczalna

Kawa z ekspresu

Opcja 2 – 30 zł netto/os

Wybór herbat z dodatkami

Kawa rozpuszczalna

Kawa z ekspresu

Wybór soków 100% pomarańcz i jabłko 200 ml/os

Kompot owocowy 200 ml/os

Woda niegazowana/ gazowana z cytryną i miętą

Opcja 3 – 39 zł netto/os

Wybór herbat z dodatkami

Kawa rozpuszczalna

Kawa z ekspresu

Wybór soków 100% pomarańcz i jabłko 200 ml/os

Kompot owocowy 200 ml/os

Cola, Fanta/ Sprite 200 ml/os

Woda niegazowana/ gazowana z cytryną i miętą