

WESELE W FORMIE BUFETU SZWECKIEGO (min 50 os)

Menu I – 209 zł

Przystawki 550 g/os

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

Wrapy z indykiem , serkiem i świeżymi warzywami

Wrapy z łososiem , serkiem, ogórkiem i rzodkiewką

Wege roladki z grillowanego bakłażana z pasta z koziego sera

Wybór śledzi : z cebulką , po kaszubsku

Tymbaliki drobiowe z warzywami

Tatar wołowy z dodatkami

Schab po Warszawsku

Deska wędlin i kiełbas kruchych

Pasztet domowy z żurawiną

Pieczyno bankietowe+ masełko

Sałatki 150 g/os

Sałatka jarzynowa

Sałatka Grecka z winegret ziołowym

Capreze z roszponką i pesto z bazyli

Zupy 300 ml/os

Rosół z makaronem

Tradycyjne flaki

Dania główne 200 g/os

Devolay z serem lub z masłem

Tradycyjny kotlet schabowy

Dodatki 300 g/os

Ziemniaki z koperkiem

Kopytka domowe

Bukiet warzyw gotowanych w maśle

Mizeria z koprem

Danie główne dodatkowe 200 g/os

Stroganow

Deser 250 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 beza

Patera świeżych owoców

Menu II – 239 zł**Przystawki 550 g/os**

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

Terrina z wędzonego łosia

Wrapy z indykiem , serkiem i świeżymi warzywami

Wrapy z łososiem , serkiem, ogórkiem i rzodkiewką

Wege roladki z cukinii z kremowym ziołowym serkiem

Wybór śledzi : z cebulką , po kaszubsku

Tymbaliki drobiowe z warzywami

Tatar wołowy z dodatkami

Schab po Warszawsku

Deska mięs pieczonych z ćwikłą i chrzanem

Paszteciki z ciasta francuskiego z farszem szpinakowym

Pasztet domowy z żurawiną

Deska serów z winogronem i orzechami włoskimi

Pieczyno bankietowe+ masełko

Salatki 150 g/os

Salatka jarzynowa

Salatka Cezar z kurczakiem i grzankami

Salatka Grecka z winegret ziołowym

Capreze z rozszponką i pesto z bazyli

Zupy 300 ml/os

Rosół z makaronem

Żur z jajem i kiebasą

Dania główne 200 g/os

Tradycyjny kotlet schabowy

Polędwiczka wieprzowa z sosem borowikowym

Dodatki 300 g/os

Ziemniaki z koperkiem

Specle szpinakowe

Fasolka szparagowa z posypką z bułeczki

Buraczki na ciepło

Surówka koperkowa

Surówka z marchwi i pora

Mizeria z koprem

Danie główne dodatkowe

Kokiety z pieczarkami i serem 1 szt/os

Barszcz czerwony do picia 200 ml/os

Stroganow 200 g /os

Deser 300 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 beza

Włoskie Tiramisu

Panna cotta z musem mango-marakuja

Patera świeżych owoców

Menu III – 259 zł

Przystawki 550 g/os

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

Terrina z wędzonego łosia

Wrapy z indykiem , serkiem i świeżymi warzywami

Wrapy z łosiem , serkiem, ogórkiem i rzodkiewką

Wrap z serek królewski i szynką babuni z dodatkiem sałaty i ogórka konserwowanego

Wege roladki z cukinii z kremowym ziołowym serkiem

Wybór śledzi : z cebulką , po kaszubsku

Paszteciki z ciasta francuskiego z farszem szpinakowym

Vol au vent z pasztetem francuskim i marynowanymi grzybkami

Vitello Tonnato – plastry pieczonej cielęciny pod sosem tuńczykowym

Tatar wołowy z dodatkami

Deska mięs pieczonych z ćwikłą i chrzanem

Deska wędlin i kiełbas kruchych

Pasztet domowy z żurawiną

Deska serów z winogronem i orzechami włoskimi

Pieczyno bankietowe+ masełko

Sałatki 150 g /os

Sałatka jarzynowa

Sałatka Grecka z winegret ziołowym

Sałatka z makaronu sojowego z paluszków surimi

Capreze z roszponką i pesto z bazyli

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

Zupy 300 ml/os

Rosół z makaronem

Żur z jajem i kiełbasą

Dania główne 200 g/os

Tradycyjny kotlet schabowy

Pierś kurczaka w sosie pomidorowo- paprykowym z chorizo i natka pietruszki

Kaczka luzowana z sosem żurawinowym

Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym

Dodatki 300 g/os

Ziemniaki z koperkiem

Kopytka domowe

Kasza gryczana z grzybami

Bukiet warzyw gotowanych w maśle

Marchew baby w pomarańczach

Buraczki na ciepło

Surówka koperkowa

Surówka z marchwi i pora

Mizeria z koprem

Danie główne dodatkowe

Krokiety z mięsem 0,5 szt/os

Kokiety z pieczarkami i serem 0,5 szt/os

Barszcz czerwony do picia 200 ml/os

Pierogi ukraińskie z okrasą 2 szt/os

Stroganow 150 ml/os

Deser 300 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

Włoskie Tiramisu

Panna cotta z musem malinowym

Francuski creme brullee

Krem czekoladowy z posypką pistacjową

Patera świeżych owoców

DODATKOWE OPCJE BUFETU Z NAPOJAMI NA CZAS TRWANIA WESELA*:

Opcja 1 – 20 zł netto/os

Wybór herbat z dodatkami

Kawa rozpuszczalna

Kawa z ekspresu

Opcja 2 – 42 zł netto/os

Wybór herbat z dodatkami

Kawa rozpuszczalna

Kawa z ekspresu

Wybór soków 100% pomarańcz i jabłko 350 ml/os

Kompot owocowy 200 ml/os

Cola, Fanta/ Sprite 500 ml/os

Woda niegazowana/ gazowana z cytryną i miętą

- W cenie pełna zastawa

DODATKOWE OPCJE GRILLA

***wybieramy samodzielnie ile szt z jakiej pozycji, minimalna wartość dla uruchomienia grilla to 1500 zł, keczup , musztarda w cenie, wyposażanie grilla i zastawa dla gości w cenie :**

Kiełbasa – 8 zł /porcja

Kaszanka – 8 zł /porcja

Pałki kurczaka w ziołach -9 zł /porcja

Skrzydółka w miodzie - 4 zł /porcja

Filety z piersi kurczak w pikantnej marynacie - 9 zł /porcja 100 g

Szaszłyki z indyka z warzywami - 13 zł /porcja 130 g

Szaszłyki z polędwiczki wieprzowej , boczku i śliwki suszonej - 15 zł /porcja 140 g

Szaszłyki warzywne - 9 zł /porcja 100 g

Szaszłyki z krewetek i ananasa - 15 zł /porcja 100 g

Grillowane warzywa - 5 zł /porcja 50 g

Żeberka w piwie - 9 zł /porcja 100 g

Karkówka w marynacie - 10 zł /porcja 120 g

Boczek w marynacie - 8 zł /porcja 70 g

Quesadilla z serem - 15 zł / 1 szt

Grzanki z bagietki z masłem ziołowym - 10 zł /1 bagietka

Cheeseburger wołowy (150 g mięso) z sosem i warzywami w maślanej bułce – 32 zł /szt

Salatka grecka – 7 zł /porcja 100 g

Zestaw pikli, ogórków kiszonych, oliwek różne rodzaje 6 zł /osoba

Zestaw dipów : czosnkowy z natką pietruszki, sambal, 1000 wysp, bbq – 4 zł / osoba

Szczegóły oferty :

-transport w cenie

- 1 osoba z obsługi na 15-20 os w cenie

- obsługa dodatkowa cateringu 45 zł/ h - minimum 10 h /1 osoba z obsługi

- zastawa dla gości i wyposażenie bufetu w cenie

- obrus 20 zł/szt (na stół 180x75)

- stół 180x 75 – 20 zł /szt

- krzesło plastikowe - 10 zł /szt

- krzesło bankietowe z pokrowcem białym 30 zł /szt

- dekoracje kwiatowe w stół 90 -150 zł bukiet / kompozycja średnia

- szkło dodatkowe 1 zł /szt (w cenie pomoc kelnera np. przy serwowaniu wina musującego)

Wszystkie ceny podane w ofercie netto – FV całościowa usługa cateringowa