

## WIGILIA CENNIK DLA FIRM DO WŁASNEJ KOMPOZYCJI 2023

### Zimny bufet:

Śledź z cebulką.....	7 zł /porcja 80 g
Śledź po kaszubsku.....	8 zł /porcja 80 g
Śledź pod pierzynką jajeczną.....	8 zł /porcja 80 g
Roladki z łososia wędzonego z serkiem ziołowym.....	10 zł /porcja 70 g
Łosoś wędzony z jajkiem przepiórczym, kaparami i serkiem.....	12 zł /porcja 90 g
Strucla z wędzonym łososiem.....	7,5 zł /porcja 90 g
Kulebiak wigilijny z kapustą.....	5 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
Ryba po grecku.....	8,5 zł /porcja 80 g
Karp z musem chrzanowym w galarecie.....	9 zł /porcja 80 g
Deska serów z winogronem i orzechami włoskimi.....	12 zł /porcja 100 g
Mięsa pieczone ( boczek, schab, karkówka) z konfiturą z czerwonej cebuli.....	12 zł /porcja 90 g
Tymbaliki drobiowe z warzywami.....	7 zł / porcja około 90 g
Schab po Warszawsku.....	8 zł /porcja 90 g
Pasztet z królikiem i śliwką z konfiturą borówkową.....	7,5 zł /porcja 100 g
Pierś kaczki w sosie cumberland.....	13 zł /porcja 90 g
Sałatka ziemniaczana z makrelą i koprem.....	7,5 zł /porcja 100 g
Tradycyjna sałatka jarzynowa lub #wegańska.....	6 zł / 6,5 zł -porcja 100 g
Sałatka śledziowa z jajkiem.....	7,5 zł /porcja 100 g
Sałatka z makaronu sojowego i paluszków krabowych.....	7,5zł/ porcja 100g
Pieczyno bankietowe mix .....	4 zł/ os

### Zupa:

Barszcz czerwony.....	12 zł / 300 ml
Uszka z kapustą i grzybami ( do zupy).....	3 zł/szt

Zupa grzybowa z łazankami.....	13 zł / 300 ml
Krem z borowików z mascarpone i groszkiem ptysiowym.....	15 zł / 300 ml

### Ciepły bufet:

Łosoś w sosie koperkowym.....	32 zł /porcja około 150 g+ 50 g sos
Dorsz w sosie cytrynowym.....	29 zł/ porcja około 150 g+ 50 g sos
Karp smażony.....	20 zł/ porcja około 150 g
Kaczka z pieca cała luzowana z sosem żurawinowym.....	120 zł /cała kaczka 4 porcje
Roladki z indyka z nadzieniem serowym z suszonymi pomidorami w sosie szpinakowym....	19 zł /porcja około 150 g + 50 g sos
Półdzwiczka wieprzowa w sosie borowikowym.....	20 zł/ porcja około 150 g+ 50 g sos
Zrazy wołowe z sosie pieczeniowym.....	29 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 .....	15 zł/ porcja około 130 g
Kotlet mielony z grzybami.....	11 zł /szt ok. 110 g
Bigos staropolski.....	9 zł/150 g
Pierogi z kapustą i grzybami .....	3,5 zł /szt
Pierogi ukraińskie .....	3,5 zł /szt
Paszteciki z kapustą i grzybami.....	5,5 zł/szt
Krokiety z kapustą i grzybami.....	12 zł/szt
Kapusta wigilijna z grzybami.....	7 zł /150 g
Buraczki zasmażane .....	6,5 zł /porcja około 150 g
Warzywa gotowane z masełkiem.....	6,5 zł /porcja około 150 g
Jabłka pieczone z majerankiem.....	6,5 zł /porcja około 150 g
Surówka z marchwi i pora.....	6,5 zł /porcja około 150 g
Puree ziemniaczane.....	6,5 zł /porcja około 150 g
Ryż biały z dzikim.....	6,5 zł /porcja około 150 g
Kluski śląskie.....	8,5 zł /porcja około 150 g
Kopytka z batata wegańskie i bezglutenowe#.....	10,5 zł /porcja około 150 g

## **Słodki bufet**

Świąteczny sernik z lukrem.....	6 zł /80 g
Seromakowiec.....	6 zł /80 g
Szarlotka tradycyjna/ wegańska.....	5 zł /80 g , wegańska 6 zł/80g
Makowiec tradycyjny.....	6 zł /80 g
Piernik Toruński.....	6 zł/ 80 g
Muffina marchewkowa z kremem mascarpone.....	8,5 zł /szt
Małe babeczki z powidłami, kajmakiem i orzechami.....	4 zł /szt
Małe babeczki z budyniem i owocami.....	4 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 – 12 zł netto/os

Kompot Wigilijny 350 ml/os

Opcja 2 – 20 zł netto/os

Wybór herbat z dodatkami zimowymi

Kawa rozpuszczalna

Kawa z ekspresu

Opcja 3 – 30 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 2000 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 – 25 zł /szt

- stół 180x75 25 zł/szt

- stół koktajlowy z obrusem elastycznym – 35 zł /szt

- szkło 0,6 zł/szt

- komplet kawowy (filiżanka, spodek, łyżeczka) 3 zł/zestaw

- obsługa 45 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 160 zł netto

CENY NETTO