

Oferta na usługę cateringu - Dwór Wierzenica 2018 rok

130 zł
brutto / osoba

Powitanie Młodej Pary

chleb i sól , wino musujące dla wszystkich gości

Entrée - przystawka

1 porcja (100g) na osobę – do wyboru 1 rodzaj:

- * Kaczka glazurowana miodem , sosem sojowym z kandyzowanymi warzywami
- * Polędwiczka wieprzowa z konfiturą z czerwonej cebuli
- * Pieczony burak z musem z koziego sera i czarnuszką

Przystawki podawane ze świeżymi bagietkami i masłem smakowym

Zupa

1 porcja (200 ml) na osobę – do wyboru 2 rodzaje:

- * Rosół staropolski z domowym makaronem
- * Krem z topinamburu z pieczonym jarmużem
- * Krem z dyni z prażonym boczkiem i mleczkiem kokosowym
- * Zupa sezonowa (krem szparagowy, chłodnik litewski)

Danie główne

2,5 porcji (100-120 g) na osobę – do wyboru 4 rodzaje:

- * Pieczone polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
- * Filet z kurczaka ze szpinakiem, fetą i suszonymi pomidorami
 - * Tradycyjne zrazy wołowe
 - * Poliki wołowe duszone w imbirze i warzywach
- * Cordon Blue (panierowany filet z kurczaka z szynką i serem Gouda)
 - * De volaille
- * Dorsz duszony w porach i śmietanie z dodatkiem białego wina
 - * Pieczony filet z łososia
 - * Pieczeń z karkówki faszerowanej śliwką
 - * Karkówka faszerowana podgrzybkami
 - * Pieczony filet z indyka z żurawiną
- * Luzowane pieczone udka z kurczaka z farszem pietruszkowym w otulinie z boczku
 - * Tarta z kurczakiem, pomidorami, bazylią i mozzarellą
 - * Tarta szpinakowo – serowa z łososiem

Dodatki skrobiowe

1 porcja na osobę – do wyboru 3 rodzaje:

Ziemniaki kalibrowane z koperkiem , pyzy, ziemniaki opiekane, kluski śląskie , gnocchi, risotto z warzywami, kasza gryczana, kluseczki półfrancuskie

Surówki

1 porcja na os – do wyboru 2 rodzaje:

Mix sałat z sosem vinaigrette, z białej kapusty z porem, z czerwonej kapusty, buraczki z cebulą, marchew z jabłkiem, z kapusty pekińskiej ,

Warzywa na ciepło

1 porcja na osobę - do wyboru 3 rodzaje:

Marchew junior, brokuły, szparagi, kalafior, brukselka, fasolka szparagowa, modra kapusta, młoda kapusta
Warzywa pieczone: marchew, cukinia, pietruszka, seler

Deser

1 porcja na osobę – do wyboru 1 rodzaj:

- * Mus malinowy z lodami, bezami, bitą śmietaną i miętą
- * Beza Pavlova z owocami leśnymi, kremem wanilowym i miętą
- * Panna Cotta z frużeliną wiśniową

Bufet słodki

2 porcje na osobę – do wyboru 3 rodzaje:

Sernik, jablecznik, babeczki z owocami, babeczki kajmakowe, ciasto gruszkowe, straciatella, kostka marchewkowa, mini rogaliki z marmoladą, kostka owocowa z galaretką

Bufet słodki połączony jest z bufetem kawowym (zaparzaczk, 2 rodzaje kaw, 3 rodzaje herbat)

Bufet zimnych zakąsek (jadalnia)

(4 porcje na osobę x 50 g) – do wyboru 5 rodzajów:

- * Deska serów pleśniowych z owocami i orzechami
- * Paluszki grissini z rucolą i szynką parmeńską
- * Mini tortilla wrap z kurczakiem i świeżymi sałatami
- * Mini tortilla wrap z łososiem i świeżymi sałatami
- * Szpinakowe roladki z tortilli z serem feta i suszonymi pomidorami
- * Plastry z piersi drobiowej duszonej w czerwonym winie z marynowanymi plasterkami buraków
- * Pierś z kurczaka faszerowana gorgonzolą w otulinie szynki parmeńskiej
- * Połędwica wieprzowa w tłuczonym pieprzu /1 konfiturą z czerwonej cebuli/ zielonymi szparagami
 - * Schab z puszystym musem chrzanowym
 - * Schab pieczony z chutney śliwkowym
 - * Krewetki tygrysie z guacamole na pumperniku
 - * Befszyk tatarski z cebulą, ogórkami i przyprawami
 - * Wędzony łosoś z ziołową tapnedą i ricottą
 - * Wędzony pstrąg z musem chrzanowym
 - * Sushi maki: łosoś/ tuńczyk/ ogórek/ avocado
- * Pasztet z łopatki i karkówki wieprzowej z dodatkiem wątróbki drobiowej - intensywnie doprawiony
 - * Vol au vent z musem z tuńczyka lub z łososa z oliwkami i pietruszką
 - * Słone babeczki z musem cielęcym z chutney z czarnej porzeczki
 - * Rostbef wołowy z sosem Dijon

Bufet z sałatami

1 porcja na osobę – do wyboru 2 rodzaje:

Sałatka Cesar, sałatka Grecka, sałatka Toskańska, sałatka Waldorff, sałatka Caprese,

Kolacja I - przed północą

1 porcja (200ml) na osobę – do wyboru 1 rodzaj:

Barszcz z majerankiem, zupa gulaszowa z nutką chili, krem kurkowy, żurek z białą kiełbasą , cebulowa z grzankami

Kolacja II (bufet – jadalnia)

1 porcja na osobę x 180 g– do wyboru 1 rodzaj

- *Boeuf Stroganow z kluseczkami półfrancuskimi

- * Wołowina po burgundzku z kluseczkami półfrancuskimi
- * Roladki z szynki w sosie chrzanowym z kapustą zasmażaną i ziemniakami

Napoje

- *Kawa, herbata bez limitu
- *Soki owocowe i woda mineralna - 1 l / os.

W cenie usługi zapewniamy:

Kompleksowe przygotowanie i obsługa przyjęcia (kucharska i kelnerska) wg. ustaleń
Dekoracja stołów (kwiaty żywe cięte na stołach - do 6 bukietów), świece
Materiały drukowane (jeden wzór): wizytówki na stołach, drukowane menu, tablica z umiejscowieniem gości
3 stoliki coctailowe do wykorzystania podczas przyjęcia
Możliwość przygotowania odrębnego menu dla osób korzystających z diety wegetariańskiej, wegańskiej lub bezglutenowej

Informacje dodatkowe:

Podana cena nie uwzględnia kosztu wynajęcia Dworu w Wierzenicy
Cena dla obsługi: fotograf, DJ – 50 %
Dzieci do lat 2 bezpłatnie, dzieci do lat 7 - 50 %
Kolorystyka kwiatów zawartych w ofercie – do uzgodnienia
Godzina zakończenia przyjęcia 4:00

Oferta dodatkowa (Opcjonalna)

- * Ekspres ciśnieniowy – samoobsługowy: **400 zł**
- * Bufet z owocami – świeże owoce krojone (filetowane): **150 g na osobę - 10 zł / os**
- * Szynka płonąca podawana z zasmażaną kapustą i ziemniakami oraz dipami : **100 g na osobę – 10 zł / os.**
- * Stół wiejski (zestawienie asortymentu do uzgodnienia): **150 g na osobę – od 10 zł / os**
- * Live cooking z owocami morza: zupa bouillabaise, kalmary, przegrzeczki, świeże krewetki , mule, ośmiorniczki, labraksy, dorada, guacamole, świeże sałaty, bagietki , oliwy , zioła: **250 g na osobę – 25 zł / os**
- * Obsługa barmańska: **600 zł (obsługa przez jednego barmana)**
- * Napoje gazowane: Cola, Fanta Sprite **8 zł / litr**
- * Candy bar: zestawienie do uzgodnienia **od 7 zł / os.**
- * Dodatkowe kompozycje kwiatowe: **do uzgodnienia**
- * Grill : karkówka bejcowana, burgery wołowe, filet z kurczaka w ziołowej marynacie, szaszłyki z warzyw, zapiekane ziemniaki z twarogiem i szczypiorkiem, sałatka z pomidorów, ogórki małosolne lub kiszzone, sosy: tzatziki, czosnkowy, barbecue , bagietki **16 zł / szt.**

Kontakt do firmy cateringowej Every Event:

Damian Lewandowski | tel. 508 524 489 | d.lewandowski@every-event.pl | www.every-event.pl

Kontakt do właścicieli dworu:

Rodzina Kundzewiczów | tel. 503 503 034 | info@dwor-wierzenica.pl | www.dwor-wierzenica.pl