

Oferta cateringowa – Przyjęcia weselne 2018/2019

Klient : -
miejsce: lokalizacja klienta
data: -
ilość osób: -
czas trwania: -

_ Standardowe zestawienie menu [160 zł / os]

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 kozim serem i czarnuszką
- * Quiche z łososiem, szpinakiem i serem lazur

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 topinaburu z pieczonym jarmużem
- * Krem pietruszkowy z kwaśną śmietaną i kompresowanym jabłkiem
- * 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
- * Sakiewki drobiowe ze szpinakiem, fetą i suszonymi pomidorami
- * Tradycyjne zrazy wołowe
- * Poliki wołowe duszone w imbirze i warzywach
- * Udko z kaczki

- * 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 lub sandacz
 - * Pieczeń z karkówki faszerowanej śliwką
 - * Karkówka faszerowana podgrzybkami
 - * Pieczony filet z indyka z sosem żurawinowym
- * Gotowany kurczak w plastrach zwijany z omletem, szynką i ziołami
- * Quiche z mozzarellą, suszonymi pomidorami, oliwkami, kaparami i rucolą
 - * Burrito wegetariańskie / wegańskie

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 waniliowym i miętą
 - * Panna Cotta z frużeliną wiśniową

Bufet słodki

2 porcje na osobę – do wyboru 3 rodzaje:

Biskopt z galaretką i owocami, babeczki z owocami i bitą śmietaną, babeczki toffi, biskopt z owocami leśnymi, ciasto marchewkowe, ciasto czekoladowe, sernik , jabłecznik

Bufet słodki połączony jest z bufetem kawowym (zaparzac, 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 wran 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
- * Polędwica wieprzowa w tłuczonym pieprzu /l konfiturą z czerwonej cebuli/ zielonymi szparagami
 - * Schab z puszystym musem chrzanowym
 - * Schab pieczony z chutney śliwkowym
 - * Krewetki tygrysie z guacamole na pumperniklu
 - * Befszyk tatarski z cebulą, ogórkami i przyprawami
 - * Falafel z dipem pietruszkowym i coctailowym
 - * Wędzony łosoś z ziołową tapnedą i ricottą
 - * Wędzony pstrąg z musem chrzanowym
 - * Sushi maki: łosoś/ tuńczyk/ ogórek/ avocado
- * Paszтет z łopatki i karkówki wieprzowej z dodatkiem wątróbki drobiowej - intensywnie doprawiony
 - * Vol au vent z musem z tuńczyka lub z łososią z oliwkami i pietruszką
 - * Paszтет z soczewicy z grzybami
 - * Rostbef wołowy z sosem Dijon

Bufet z sałatkami

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

Kompletna zastawa stołowa, obrusy, sztucce, akcesoria stołowe

Możliwość przygotowani odrębnego menu dla osób korzystających z diety wegetariańskiej, wegańskiej lub bezglutenowej

Informacje dodatkowe:

Podana cena nie uwzględnia kosztu wynajęcia miejsca przyjęcia

Cena dla obsługi: fotograf, DJ – 50 %

Dzieci do lat 2 bezpłatnie, dzieci do lat 7 - 50 %

Godzina zakończenia przyjęcia 4:00

Oferta dodatkowa (Opcjonalna)

- * Bufet z owocami – świeże owoce krojone (filetowe): **150 g na osobę - 10 zł / os**
- * Sushi maki, nigiri :łosoś/ tuńczyk/ dorada/ sos sojowy/ wasabi: **2 porcje na osobę – 9 zł / os.**
- * Tort weselny z cukierni Zagrodnicza, Sowa, Kandulski **120 g / os. -- od 70 zł / kg**
- * Prosię pieczone z sosem borowikowym (podawane z ziemniakami zasmażanymi i ogórkami kwaszonymi):
150 g na osobę – 15 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 – 12 zł / os**
- * Live cooking z owocami morza: zupa bouillabaise, kalmary, przegrzebki, świeże krewetki , mule, ośmiorniczki, labraksy, dorada, guacamole, świeże sałaty, bagietki, oliwy , zioła: **250 g na osobę – 35 zł / os**
 - * Obsługa barmańska: **500 zł / jedna osoba**
 - * 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 **20 zł / os..**
 - * Białe pokrowce na krzesła typu stretch **10 zł / szt.**
- * Stoły okrągłe 10 osobowe z długim obrusem **60 zł / szt.**
 - * Krzesła bankietowe miękkie **10 zł / szt.**
- * Stoły coctailowe z obrusem typu stretch **50 zł / szt.**

SIEDZIBA GŁÓWNA
Ul. Średnia 4
60-011 Poznań
tel. +48 61 81 78 282
www.every-event.pl

ODDZIAŁ W WARSZAWIE
Budynek Skylight Złote Tarasy
ul. Złota 59, 00–120 Warszawa
tel. +48 22 457 77 60
www.eventplatform.pl

MANAGEMENT / ZAMÓWIENIA
Mobile: 508 524 489, mail: catering@every-event.pl
Mobile: 601 815 791, mail: piotr@every-event.pl