

Project manager: Damian Lewandowski, 508 524 489 d.lewandowski@every-event.pl

## Oferta na usługę cateringu - Dwór Wierzenica 2017 rok

# 125 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 kozim i czarnuszką
- \* Focaccia z salsą pomidorową, oliwkami i sosem balsamico

*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 marchewkowo - imbirowy
- \* 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
- \* Cordon Blue ( panierowany filec z kurczaka z szynką i serem Gouda)
- \* De volaille
- \* Dorsz duszony w porach i śmietanie z dodatkiem białego wina
- \* Pieczony filec z łososia
- \* Pieczeń z karkówki faszerowanej śliwką
- \* Karkówka faszerowana podgrzybkami
- \* Pieczony filec 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:**

Biszkopt z galaretką i owocami, babeczki z owocami i bitą śmietaną, babeczki toffi, biszkopt z owocami leśnymi, ciasto marchewkowe, ciasto czekoladowe, sernik , jablecznik

*Bufet słodki połączony jest z bufetem kawowym ( zaparzacz, 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
- \* 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
  - \* 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 łososią z oliwkami i pietruszką
  - \* Stone 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 cocktailowe do wykorzystania podczas przyjęcia

Możliwość przygotowani 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)

\* Bufet z owocami – świeże owoce krojone ( filetowane): **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, Kandungi **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.**

• Bufet słodki : creme brulee, panna cota z musem malinowym, mus czekoladowy z frużeliną wiśniową

**2 p. /os. x 80 ml na osobę – 8 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 – 25 zł / os**

\* Obsługa barmańska: **900 zł** ( zawiera obsługę z meblem barowym bez asortymentu alkoholu)

\* 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.**

\* Białe pokrowce na krzesła typu stretch **10 zł / szt.**

Kontakt do firmy cateringowej Every Event:

**Damian Lewandowski** | tel. 508 524 489 | [d.lewandowski@every-event.pl](mailto:d.lewandowski@every-event.pl) | [www.every-event.pl](http://www.every-event.pl)

Kontakt do właścicieli dworu:

**Rodzina Kundzewiczów** | tel. 503 503 034 | [info@dwor-wierzenica.pl](mailto:info@dwor-wierzenica.pl) | [www.dwor-wierzenica.pl](http://www.dwor-wierzenica.pl)