

Oferta cateringowa – przyjęcia komunijne 2017

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

_ Zestawienie menu do wyboru

Zupa (1 p./ os x 200 ml) – do wyboru 2 rodzaje

- * Rosół staropolski z domowym makaronem
- * Francuska zupa Buillabaise
- * Minestrone
- * Krem z zielonych warzyw
- * Krem z dyni z prażonym boczkiem i mleczkiem kokosowym
- * Zupa sezonowa (krem szparagowy, chłodnik litewski)

Danie główne (3 porcje na osobę x 100 -120 g) – do wyboru 4 rodzaje

- * Pieczone polędwiczki wieprzowe z sosem kurkowym
- * Sakiewki drobiowe ze szpinakiem i szynką parmeńską
- * Tradycyjne zrazy wołowe
- * Poliki wołowe duszone w imbirze i warzywach
- * Terrina z kaczki lub udko z kaczki
- * De volaille
- * Cordon Blue (panierowany filet z kurczaka z szynką i serem Gouda)
- * Dorsz duszony w warzywach
- * Filet z łososia z cytryną lub limonką
- * Schab duszony w sosie śliwkowym
- * Karkówka faszerowana podgrzybkami
- * Pieczony filet z indyka z sosem żurawinowym
- * Luzowane pieczone udka z kurczaka z farszem pietruszkowym w otulinie z boczku
- * Warkocz z kurczaka z farszem węgierskim w cieście francuskim
- * Tarta z polędwicą wieprzową, marchewką i suszoną śliwką
- * Tarta z łososiem i brokułami
- * Tarta z serem feta, pomidorami, oliwkami i bazylią
- * Papryka faszerowana kuskusem, cukinią, pomidorami zapiekana z serem mozzarellą
- * Ravioli szpinakowe

Dodatki skrobiowe (1 p ./ os.) – do wyboru 3 rodzaje

Ziemniaki kalibrowane z masłem i koperkiem, pyzy, frytki, ziemniaki stekowe, kluski śląskie, kopytka, gnocchi, risotto z warzywami, kasza pęczak, kasza gryczana, kluseczki półfrancuskie

Surówki (1 p. / os.) – do wyboru 2 rodzaje

Zestaw 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 p. / os.) – do wyboru 3 rodzaje

Marchew junior, brokuły, szparagi, kalafior, brukselka, fasolka szparagowa, modra kapusta, młoda kapusta

Deser (1 p. / os.) – do wyboru 1 rodzaj

- * Mus malinowy z lodami, bitą śmietaną i miętą
- * Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną
 - * Tiramisu
- * Lody waniliowe z ciepłą pulpą wiśniową, bezami i miętą
- * Zapiekanka owocowa z kruszonką i lodami waniliowymi
 - * Deser Pavlova

Tort komunijny - (1 p. / os. x 120 g) – do wyboru z katalogu cukierni www.zagrodnicza.pl

Bufet słodki - (2 p. / os.) – do wyboru 3 rodzaje

Biskopt z galaretką i owocami, babeczki z owocami i bitą śmietaną, babeczki toffi, kostka leśna, kostka nutella, ciasto czekoladowe, sernik z wiśniami, jabłecznik,

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

Bufet zimnych zakąsek (2,5 porcje na osobę x 50 g) – do wyboru 4 rodzaje

- * Deska serów pleśniowych z owocami i orzechami
- * Rożki z ciasta francuskiego z fetą i szpinakiem
- * Sakiewki z cukinii z ricottą i owocami morza
- * Paluszki grissini z rucolą i szynką parmeńską
- * Mini tortilla z kurczakiem i sałatą lolo i radicchio
 - * Szparagi owinięte szynką dojrzewającą
 - * Coq au vin z marynowanymi burakami i cebulą
- * Terrina z kurczaka z farszem borowikowym lub szpinakiem i serem pleśniowym
- * Polędwica wieprzowa w tłuczonym pieprzu lub konfiturą z czerwonej cebuli
 - * Schab faszerowany masą chrzanową
 - * Schab pieczony z chutney śliwkowym
- * Krewetki tygrysie z guacamole na pumperniku
 - * Peklowana szynka z żurawiną i ćwikłą
- * Befszyk tatarski z cebulą, ogórkami i przyprawami
 - * Tatar z łososia z ricottą i kawiolem
 - * Śledzie a'la matias po gdańsku
 - * Wędzony pstrąg z musem chrzanowym
 - * Pasztet z dziczyzny z sosem cumberland
- * Vol au vent z musem z tuńczyka lub z łososia z oliwkami i pietruszką
- * Słone babeczki z musem cielęcym z chutney z czarnej porzeczki
 - * Rostbef wołowy z sosem Dijon

7. Bufet z sałatkami (1 p. / os.) – do wyboru 1 rodzaj

Sałatka Cesar, sałatka Grecka, sałatka Toskańska, sałatka Waldorff, sałatka Caprese, sałatka ze świeżego szpinaku z karmelizowaną cebulą jabłkiem i kurczakiem, sałatka jarzynowa

Sałatki podawane ze świeżymi bagietkami i masłem smakowym

8. Kolacja - (zupa – 1p / os.) – do wyboru 1 rodzaj

Zupy: barszcz z majerankiem, zupa gulaszowa z nutką chili, krem kurkowy, żurek z białą kiebasą, cebulowa z grzankami

Napoje

- * Kawa, herbata bez ograniczeń w bufecie
- * Soki owocowe i woda mineralna – 0,5 l / os.

W cenie usługi zapewniamy:

- * Kompleksowe przygotowanie i obsługa spotkania (kucharska i kelnerska) wg. ustaleń
- * Zastawa porcelanowa, szkło, sztucce, obrusy oraz akcesoria stołowe

_ Cennik

- Powyższe zestawienie menu: **150 zł / os.**

_ 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 – 8 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.**
 - * Napoje gazowane: Cola, Fanta Sprite: **6 zł / litr**
 - * 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.**
 - * Krzesła bankietowe miękkie – **10 zł / szt.**
- * Białe lub czarne pokrowce na krzesła typu stretch **8 zł / szt.**
- * Stoliki coctailowe z obrusem typu stretch – **50 zł / szt.**
 - * Stół prosty 180 x 70 cm z obrusem - **40 zł / szt.**