

Oferta cateringowa – przyjęcia rodzinne

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

_ Zestawienie menu do wyboru dla grup min. 20 osób

Entrée - przystawka (1p/os x 100 g) – do wyboru 1 rodzaj - 10 zł

- * Kaczka glazurowana miodem , sosem sojowym z kandyzowanymi warzywami
 - * Polędwiczka wieprzowa z konfiturą z czerwonej cebuli
 - * Sałatka Caprese z pomidorami cherry, bazylią i sosem balsamico
 - * Melon z szynką parmeńską na rucoli z sosem balsamico
- * Carpaccio z łososia w ziołowej tapenadzie z musem cytrynowym
- * Carpaccio z buraków z tartym parmezanem i sosem cumberland

Przystawki podawane ze świeżymi bagietkami i masłem smakowym

Zupa (1 p./ os x 200 ml) – do wyboru 1 rodzaj – 8 zł

- * 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 (2 porcje na osobę x 100 -120 g) – do wyboru 3 rodzaje – 24 zł

lub wybór jednego kompletnego dania wyserwowanego z dobranymi indywidualnie dodatkami– 20 zł

- * 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
- * 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 mozzarella

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

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 – 3 zł

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 – 3 zł

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

Deser (1 p. / os.) – do wyboru 1 rodzaj - 8 zł

- * 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

Bufet słodki – hol lub salon muzyczny (2 p. / os.) – do wyboru 3 rodzaje – 8 zł

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 – (3 porcje na osobę x 50 g) – do wyboru 4 rodzaje - 18 zł

- * 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

Bufet z sałatkami (1 p. / os.) – do wyboru 2 rodzaje - 8 zł

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

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

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

Kolacja cd... (1,5 p. / os.) - - do wyboru 2 rodzaje – 18 zł

- * Boeuf Stroganow z kluseczkami półfrancuskimi
- * Wołowina po burgundzku z kaszą jęczmienną lub kluskami półfrancuskimi
- * Roladki z szynki w sosie chrzanowym z kapustą zasmażaną
 - * Risotto z grzybami
- * Żeberka wieprzowe z cebulą i jabłkiem w miodzie

Napoje – 4 zł

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

W cenie usługi zapewniamy:

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

_ Oferta dodatkowa (Opcjonalna)

- * Namiot bankietowy: **od 32 zł / m2**
- * Stoły okrągłe z długim obrusem: **60 zł / szt.**
- * Krzesło bankietowe miękkie: **10 zł / szt.**
- * Białe pokrowce na krzesła typu stretch **8 zł / szt.**
- * Tort okolicznościowy z cukierni Kandulski / Sowa: **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 – 30 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.**