

## Oferta cateringowa – Przyjęcia weselne 2016 – 2017

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

### **\_ Standardowe zestawienie menu [ 140 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
- \* Szpinakowe roladki z tortilli z serem feta i suszonymi pomidorami
- \* 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
- \* Francuska zupa Bouillabaise z łososiem
- \* 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 filet z kurczaka z szynką i serem Gouda)

\* De volaille

\* Dorsz duszony w porach i śmietanie z dodatkiem białego wina

\* Pieczony filet z łosia

\* 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 łosiem

## **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

## **Deser**

**1 porcja na osobę – do wyboru 1 rodzaj:**

\* Mus malinowy z lodami, bezami, bitą śmietaną i miętą

\* Deser lodowy ze świeżymi owocami, bezami, bitą śmietaną 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 nutella, ciasto czekoladowe, sernik z wiśniami, 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 wrap z łosiem i świeżymi sałatami

- \* Cornette z suszonej szynki z zielonymi szparagami
- \* 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 faszerowany masą chrzanową i szczypiorkiem
    - \* Schab pieczony z chutney śliwkowym
  - \* Krewetki tygrysie z guacamole na pumperniklu
  - \* Befszyk tatarski z cebulą, ogórkami i przyprawami
    - \* Śledzie a'la matias po gdańsku
  - \* 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
  - \* Słone babeczki z musem cielęcym z chutney z czarnej porzeczki
    - \* 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 kiebasą, cebulowa z grzankami

### **Kolacja II ( bufet )**

**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  
 Materiały drukowane ( jeden wzór): wizytówki na stołach, drukowane menu, tablica z umiejscowieniem gości  
 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, Kanduslki **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.**
- \* Szyńka 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: **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 **16 zł / szt.**
  - \* 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.**