

Oferta na przyjęcie weselne

WARIANT 1.

PRZEKĄSKI (7 szt./os.)

- Roladki naleśnikowe ze szpinakiem, ricottą, łososiem, fetą, suszonym pomidorem i rukolą
- Cukinia opiekana z musem serowo-kaparowym i pomidorkami koktajlowymi
- Grillowana śliwka kalifornijska w boczku
- Szparagi w szynce w otulinie musu koperkowego
- Babeczki z farszami (pieczarkowym, szpinakowym, brokułowym)
- Talerz mięs pieczystych (karkówka, schab ze śliwką, boczek, pasztet tradycyjny i żurawinowy)
- Jajka faszerowane (z pieczarkami, łososiem, serem pleśniowym, szynką ze szczypiorkiem)
- Pomidor suszony z musem ziołowym spięty wykałaczką z oliwką
- Kanapeczki bankietowe (z łososiem, szynką parmeńską, salami, serem, jajkiem i warzywami)
- Śledzie marynowane z czerwonym pieprzem
- Smalec staropolski z pieczywem żytnim i wieloziarnistym, ogórkami kiszonymi i małosolnymi
- Hummus z tacą świeżych warzyw
- Schab po warszawsku z farszem chrzanowym
- Indyk w maładze z brzoskwinią i winogronem

SAŁATKI (do wyboru 3 rodzaje)

- Sałatka brokułowa z pomidorem, jajkiem, fetą i pestkami słońca w sosie jogurtowo-ziołowym
- Sałatka z rukoli, pomidorów świeżych i suszonych, oliwek, pestek słońca oraz sera pleśniowego w sosie balsamicznym
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka z fetą i sosem vinaigrette
- Sałatka z pieczonego buraka z jabłkiem i mięętą w sosie z nutą chili
- Sałatka brokułowa z serem pleśniowym i prażonymi płatkami migdałowymi
- Sałatka ze szpinaku z pomarańczą, jajkiem i prażonym bekonem w sosie makowym
- Sałatka caprese z liśćmi bazylii lub pesto

PIERWSZE DANIE CIEPŁE - TRADYCYJNY OBIAD

ZUPY (do wyboru 2 rodzaje)

- Krem pomidorowy z mini mozzarellą i listkami bazylii
- Krem z białych warzyw z pestkami słońca lub prażonym bekonem

- Krem z pieczonego buraka z fetą i koperkiem
- Rosół z makaronem i natką pietruszki
- Flaki

DANIE GŁÓWNE (do wyboru 2 dania + opcja wegetariańska)

- Filet z kurczaka w sosie śmietanowo-migdałowym
- Roladki schabowe z bazylią, gorgonzolą i suszonym pomidorem w sosie pomidorowym
- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym
- Schab ze śliwką w sosie pieczeniowo-śliwkowym
- De volaille z masełkiem lub z masełkiem, serem i pieczarkami
- Polędwica z dorsza na szpinaku z kremem ziołowym
- Makaron tagliatelle z suszonymi pomidorami i szpinakiem w sosie cytrynowym
- Makaron penne z cukinią w sosie śmietanowo-serowym z pomidorkami koktajlowymi
- Roladki z bakłażana faszerowane warzywami i kaszą jaglaną w sosie z pomidorów pelati z bazylią

DODATKI (do wyboru 2 rodzaje)

- Ziemniaki opiekane z ziołami
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Kopytka
- Kluski śląskie
- Ryż z warzywami

SURÓWKI (do wyboru 2 rodzaje)

- Julienne warzywne w sosie limonkowo-imbirowym
- Surówka z białej kapusty w sosie winnym
- Surówka grecka z sosem vinaigrette i fetą
- Surówka z selera naciowego z żurawiną
- Surówka z czerwonej kapusty w sosie limonkowo-cytrynowym
- Surówka z marchewki z jabłkiem
- Surówka z marchewki z orzechami, czosnkiem i natką pietruszki

WARZYWA NA CIEPŁO

- Buraczki
- Młoda kapusta
- Warzywa na parze (młoda marchew, kalafior, fasolka szparagowa zielona i żółta, brokuł) z masełkiem
- Kapusta z pomidorami
- Marchewka z groszkiem

DANIA Z GRILLA

- Filet z kurczaka w ziołach
- Karkówka w przyprawach
- Kiełbasa
- Kaszanka w sreberku z cebulą
- Warzywa grillowane (papryka, cukinia, cebula, bakłażan, pieczarki)
- Camembert z żurawiną
- Ziemniaki pieczone w ćwiartkach
- Pieczywo, musztarda, ketchup

DANIA CIEPŁE SERWOWANE W NOCY (do wyboru 3 rodzaje)

- Pierogi z mięsem okraszone cebulką
- Pierogi z kaszą jęczmienną i warzywami polane olejem z cebulką (wege)
- Pierogi ze szpinakiem i suszonym pomidorem polane masłem z parmezanem
- Pierogi ruskie okraszone chrupiącym boczkiem
- Pierogi z kapustą i grzybami podsmażane
- Pierogi z soczewicą i pieczarkami polane cebulką

Do wyboru dodatkowo:

- Barszcz czerwony w kokilce do pierogów
- Żurek z białą kiełbasą i jajkiem

DESERY

CIASTA (do wyboru 3 rodzaje)

- Szarlotka z pigwą na kruchym spodzie
- Ciasto marchewkowe z orzechami i lukrem
- Brownie
- Sernik tradycyjny pieczony
- Miodownik z kremem karpatka
- Babeczki z kremem karpatka i owocami lub kremem kajmakowo-kawowym z bakaliami

FINGER FOOD DESEROWY

Trzy rodzaje:

- Panna cotta z musem truskawkowym
- Mus czekoladowy z maliną
- Tiramisu

SERWIS KAWOWY

- Woda z cytryną i miętą

- Kawa z ekspresu, rozpuszczalna i sypana z dodatkami (cukier, mleko, mleko roślinne)
- Herbata w saszetkach (czarna, zielona, owocowa) z dodatkami (cytryna, cukier)

W RAMACH USŁUGI CATERINGOWEJ ZAPEWNIAMY

- Przygotowanie oraz dostarczenie potraw specjalistycznym samochodem-chłodnią
- Profesjonalną obsługę kelnerską, kucharską oraz opiekę managera
- Kompletną zastawę stołową

Całkowity koszt usługi cateringowej: 220,00 zł + 8% VAT/osoba