

AMFITRION CATERING



OFERTA WESELNA 2021



MENU W 2 WARIANTACH

KAŻDY WARIANT MENU ZAWIERA

- POKÓJ DLA NOWOŻEŃCÓW WRAZ Z MIEJSCEM PARKINGOWYM
- PROSTOKĄTNE STOŁY BANKIETOWE (ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ MOŻLIWOŚĆ WYBORU STOŁÓW OKRĄGLYCH)
- 10-GODZINNĄ OBSŁUGĘ KELNERSKĄ
- KOORDYNACJĘ MENAGERA PRZEZ CAŁY CZAS TRWANIA WESELA
- COOLERY Z LODEM WYMIENIANE PRZEZ CAŁĄ NOC
- ZIMNE PRZEKĄSKI NA STOŁACH LUB W BUFECIE UZUPEŁNIANE DO 6 GODZIN
- DANIA CIEPŁE W PODGRZEWACZACH UZUPEŁNIANE DO 3 GODZIN
- NAPOJE GORĄCE I BEZALKOHOLOWE NAPOJE ZIMNE BEZ LIMITU
- POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ

MENU WARIANT I 260 ZŁ



- POWITALNY KIELISZEK PROSECCO
- UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA (ZUPA I DANIE GŁÓWNE)
- DANIA GŁÓWNE W BUFECIE (4 CIEPŁE POTRAWY)
- ZUPA SERWOWANA DO STOŁU, OSTATNIE DANIE GORĄCE
- PRZYSTAWKI ZIMNE W BUFECIE LUB NA STOLE (9 WYBRANYCH POTRAW)
- DESERY WYSTAWIONE W BUFECIE (5 DESERÓW)
- OWOCE FILETOWANE WYSTAWIONE W BUFECIE
- NAPOJE CIEPŁE KAWA Z EKSPRESU, WYBÓR HERBAT, DODATKI
- TORT WESELNY

PRZYKŁADOWE MENU WARIANT I

ZUPA /DO WYBORU 1 Z ASORTYMENTU PONIŻEJ/

- DOMOWY ROSÓŁ Z KURY WIEJSKIEJ, MAKARON, LUBCZYK
- TRADYCYJNE FLACZKI
- KREM Z POMIDORÓW PESTO BAZYLIOWE, GRZANKI ZIOŁOWE
- KREM ZE SZPINAKU, KWAŚNA ŚMIETANA, SER DOR BLUE
- PIKANTNY KREM Z DYNI Z MLECZKIEM KOKOSOWYM
- KREM Z BOROWIKÓW, PIETRUSZKA, SER RUBIN
- ZUPA Z LEŚNYCH GRZYBÓW, ŁAZANKI, ZIOŁA

DANIE GŁÓWNE

/DO WYBORU 1 Z ASORTYMENTU PONIŻEJ/

- SCHAB Z MORELAMI I SOSEM GRZYBOWYM, KLUSKI ŚLĄSKIE, WYBÓR SURÓWEK/SAŁAT
- DE VOLAILLE, PURÉE ZIEMNIACZANE Z KOPREM, FASOLKA SZPARAGOWA Z MASEŁKIEM
- FASZEROWANE UDKO KURCZAKA Z POMIDORAMI SUSZONYMI I SEREM KORYCIŃSKIM, PIECZONE ZIEMNIACZKI, PIECZONE WARZYWA KORZENIOWE W ZIOŁACH
- SZNYCLE Z INDYKA Z ŻURAWINĄ, KOPYTKA SZPINAKOWE,
- KRUCHE POŁĘDWICZKI W SOSIE ŚLIWKOWYM Z DODATKIEM CZERWONEGO WINA, KASZA PĘCZAK, BURACZKI NA CIEPŁO
- PIECZONY ŁOSOŚ Z SOSEM CYTRYNOWYM, PIECZONE ZIEMNIACZKI, MIX SAŁAT Z POMIDORKAMI CHERRY Z ZIOŁOWYM VINEGRETTE
- PIECZONA KACZKA W SOSEM WIŚNIOWYM, KLUSKI ŚLĄSKIE, KARMELIZOWANE JABŁKO, BURAK PIECZONY



PRZYKŁADOWE MENU WARIANT I

DANIA CIEPŁE WYSTAWIONE W BUFECIE /DO WYBORU 4 Z ASORTYMENTU PONIŻEJ/

- ROLADKA Z PIERSI KURCZAKA ZE SZPINAKIEM, SUSZONYMI POMIDORAMI W SOSIE Z SERA PLEŚNIOWEGO
- ŻEBERKA WIEPRZOWE W SOSIE PIECZENIOWYM
- KARKÓWKA DUSZONA Z GRZYBAMI, DYMKĄ, POMIDORAMI I OCTEM BALSAMICZNYM
- FLET Z KURCZAKA Z KAPARAMI, POMIDORKAMI CHERRY, NATKĄ PIETRUSZKI I WINNO – MAŚLANYM SOSEM
- DORSZ W SOSIE WINNO – MAŚLANYM ZE ŚWIEŻYMI ZIOŁAMI
- DORSZ W SOSIE POMIDOROWO – BAZYLIOWYM
- RATATOUILLE WARZYWNE
- GNOCCHI Z KURKAMI I POMIDORKAMI CHERRY
- ZRAZY WOŁOWE Z BOCZKIEM, CEBULKĄ I OGÓRKIEM KISZONYM
- SCHAB W SOSIE CHRZANOWYM
- PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI
- PIEROGI RUSKIE Z OKRASĄ Z CEBULKI
- PIEROGI ZE SZPINAKIEM I SEREM FETA SOS Z SERA PLEŚNIOWEGO
- PIKANTNE PIEROGI MEKSYKAŃSKIE

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH /DO WYBORY 2 Z ASORTYMENTU PONIŻEJ/

- RYŻ BASMANTI Z GROSZKIEM ZIELONYM
- PIECZONE ŁÓDECZKI Z ZIMNIAKA Z ROZMARYNEM
- KOPYTKA PRZESMAŻONE NA MASEŁKU
- KLUSKI ŚLĄSKIE
- GOTOWANE ZIEMNIACZKI Z MASŁEM I KOPREM
- KASZA PĘCZAK



PRZYKŁADOWE MENU WARIANT I

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH /DO WYBORY 2 Z ASORTYMENTU PONIŻEJ/

- FASOLKA SZPARAGOWA Z MIGDAŁAMI I ROZMARYNEM
- WARZYWA GOTOWANE NA PARZE Z ZIOŁOWĄ OLIWA
- PIECZONE WARZYWA KORZENIOWE
- MARCHEWKA GLAZUROWANA W MIODZIE Z TYMIANKIEM
- SEZONOWE WARZYWA GRILLOWANE

ZUPA SERWOWANA PO PÓŁNOCY /DO WYBORU 1 Z ASORTYMENTU PONIŻEJ/

- BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIKAMI GRZYBOWYMI Z KAPUSTĄ KISZONĄ
- ŻUREK Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ, JAJKIEM I CHRZANEM
- BOEUF STROGONOW
- ZUPA TAJSKA Z MLECZKIEM KOKOSOWYM
- ZUPA GULASZOWA PO WĘGIERSKU Z PIECZONĄ PAPRYKĄ



PRZYKŁADOWE MENU WARIANT I

PRZYSTAWKI ZIMNE WYSTAWIONE W BUFECIE LUB DO STOŁU /DO WYBORU 7 Z ASORTYMENTU PONIŻEJ/

- TRADYCYJNE PIECZONE MIĘSA: SCHAB Z MUSEM CHRZANOWYM, KARKÓWKĄ Z KONFITURĄ Z CZERWONEJ CEBULI, BOCZEK ROLOWANY
- PÓŁMISEK DOJRZEWAJĄCYCH WĘDLIN Z WYBOREM SOSÓW, OLIVKAMI I KARCZOCHAMI
- PÓŁMISEK SERÓW Z ORZECHAMI I SUSZONYMI OWOCAMI
- ROLADKI SZPINAKOWE Z ŁOSOSIEM I TWAROŻKIEM
- TORTILLA Z POŁĘDWICZKAMI Z KURCZAKA, WARZYWAMI I SOSEM JOGURTOWO-ZIOŁOWYM
- ŁOSOŚ W CIEŚCIE FRANCUSKIM Z SEREM FETA, SZPINAKIEM
- TATAR WOŁOWY Z MARYNOWANYMI GRZYBKAMI, OGÓRKAMI, DYMKĄ (SERWOWANY O USTALONEJ GODZINIE)
- GRILLOWANY BOCZEK ZE ŚLIWKĄ KALIFORNIJSKĄ
- NÓŻKI WIEPRZOWE Z ÓWIKŁĄ
- ROLADKI Z GRILLOWANEJ CUKINII Z SEREM FETA I SUSZONYMI POMIDORAMI
- GRILLOWANE WARZYWA Z TAPENADĄ I SEREM HALLOUMI
- ŚLEDZIE W CEBULCE I MAJERANKU, SAŁATKA ZIEMNIACZANA
- GRILLOWANE WARZYWA Z MOZZARELLĄ MINI, PESTO BAZYLIOWE, OLIVKI, SUSZONE POMIDORY
- GRISSINI Z SZYNKĄ DŁUGO DOJRZEWAJĄCĄ I RUKOLĄ
- PLASTRY PIECZONEGO SCHABU FASZEROWANE MUSEM CHRZANOWYM
- SATAY Z KURCZAKA MARYNOWANE W CURRY Z DIPEM SŁODKO-KWAŚNYM
- JAJA FASZEROWANE PASTAMI SZPARAGOWA Z MIGDAŁAMI I ROZMARYNEM



PRZYKŁADOWE MENU WARIANT I

SAŁATKI NA PÓLMISKACH /DO WYBORU 2 Z ASORTYMENTU PONIŻEJ/

- LIŚCIE SAŁATY RZYMSKIEJ, SOS CEZAR, GRILLOWANY KURCZAK, POMIDORY CHERRY, ZIOŁOWE GRZANKI, PARMEZAN
- LIŚCIE SZPINAKU, SER GORGONZOLA, PLASTRY SZYNKI PARMEŃSKIEJ, MARYNOWANA GRUSZKA, SOS BALSAMICZNY
- MIKS SAŁAT Z POMARAŃCZAMI, GRILLOWANYM KURCZAKIEM, PESTKAMI DYNI, RZODKIEWKĄ, OGÓRKIEM, DRESING KLONOWO-SOJOWY Z LIMONKĄ
- SAŁATKA GRECKA Z SEREM FETA I CZARNYMI OLIWKAMI
- SAŁATKA ZIEMNIACZANA Z WĘDZONYM BOCZKIEM, OGÓRKIEM KISZONYM, ŻURAWINĄ I SZCZYPIOREM
- SAŁATKA NICEJSKA Z TUŃCZYKIEM
- CAPRESE: MOZZARELLA, POMIDORY, POMARAŃCZ, BAZYLIOWE PESTO, RUKOLA , OLIWKI

CIASTA DOMOWE I SŁODKOŚCI /5 POZYCJE DO WYBORU/

- SZARLOTKA Z KRUSZONKĄ
- SERNIK ZE SŁONYM KARMELEM
- CIASTO CZEKOLADOWE
- CIASTO MARCHEWKOWE Z ORZECHAMI WŁOSKIMI I KREMEM MASCARPONE
- CIASTO JOGURTOWE Z OWOCAMI SEZONOWYMI
- CZEKOLADOWE BROWNIE Z PIJANYMI WIŚNIAMI
- SERNIK NA ZIMNO Z GALARETKĄ I OWOCAMI
- MINI PĄCZKI
- MINI EKLERKI Z KREMEM BUDYNIOWYM
- MINI PTYSIE Z BITĄ ŚMIETANĄ
- PANNA COTTA
- MUS CZEKOLADOWY Z WIŚNIAMI
- MUS KOKOSOWY Z PŁATKAMI CZEKOLADY MLECZNEJ



MENU WARIANT II 280 ZŁ



- POWITALNY KIELISZEK PROSECCO
- UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA (PRZYSTAWKA, ZUPA I DANIE GŁÓWNE)
- DANIA GŁÓWNE W BUFECIE (4 CIEPŁE POTRAWY)
- ZUPA SERWOWANA DO STOŁU, OSTATNIE DANIE GORĄCE
- PRZYSTAWKI ZIMNE W BUFECIE LUB NA STOLE (11 WYBRANYCH POTRAW)
- DESERY WYSTAWIONE W BUFECIE (6 DESERÓW)
- OWOCE FILETOWANE WYSTAWIONE W BUFECIE
- NAPOJE CIEPŁE KAWA Z EKSPRESU, WYBÓR HERBAT, DODATKI
- TORT WESELNY

PRZYKŁADOWE MENU WARIANT II

PRZYSTAWKA /DO WYBORU I Z ASORTYMENTU PONIŻEJ/

- CARPACCIO Z SEZONOWANEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ
- VITELLO TONNATO - CIEŁĘCINA W SOSIE Z TUŃCZYKA Z KAPARAMI I PIEPRZEM ZIELONYM
- GRAVLAX Z ŁOSOSIA, DRESING Z WĘDZONEGO TWAROGU, KOPRU, MARYNOWANY BURAK

ZUPA /DO WYBORU I Z ASORTYMENTU PONIŻEJ/

- DOMOWY ROSÓŁ Z KURY WIEJSKIEJ, MAKARON, LUBCZYK
- TRADYCYJNE FLACZKI
- KREM Z POMIDORÓW PESTO BAZYLIOWE, GRZANKI ZIOŁOWE
- KREM ZE SZPINAKU, KWAŚNA ŚMIETANA, SER DOR BLUE
- PIKANTNY KREM Z DYNI Z MLECZKIEM KOKOSOWYM
- KREM Z BOROWIKÓW, PIETRUSZKA, SER RUBIN
- ZUPA Z LEŚNYCH GRZYBÓW, ŁAZANKI, ZIOŁA

DANIE GŁÓWNE /DO WYBORU I Z ASORTYMENTU PONIŻEJ/

- SCHAB Z MORELAMI I SOSEM GRZYBOWYM, KLUSKI ŚLĄSKIE, WYBÓR SURÓWEK/SALAŁAT
- DE VOLAILLE, PURÉE ZIEMNIACZANE Z KOPREM, FASOLKA SZPARAGOWA Z MASEŁKIEM
- FASZEROWANE UDKO KURCZAKA Z POMIDORAMI SUSZONYMI I SEREM KORYCIŃSKIM, PIECZONE ZIEMNIACZKI, PIECZONE WARZYWA KORZENIOWE W ZIOŁACH
- SZNYCLE Z INDYKA Z ŻURAWINĄ, KOPYTKA SZPINAKOWE
- KRUCHE POŁĘDWICZKI W SOSIE ŚLIWKOWYM Z DODATKIEM CZERWONEGO WINA, KASZA PĘCZAK,
- BURACZKI NA CIEPŁO
- PIECZONY ŁOSOŚ Z SOSEM CYTRYNOWYM, PIECZONE ZIEMNIACZKI, MIX SALAŁAT Z POMIDORKAMI CHERRY Z ZIOŁOWYM VINEGRETTE
- PIECZONA KACZKA W SOSEM WIŚNIOWYM, KLUSKI ŚLĄSKIE, KARMELIZOWANE JABŁKO, BURAK PIECZONY



PRZYKŁADOWE MENU WARIANT II

DANIA CIEPŁE WYSTAWIONE W BUFECIE /DO WYBORU 4 Z ASORTYMENTU PONIŻEJ/

- ROLADKA Z PIERSI KURCZAKA ZE SZPINAKIEM, SUSZONYMI POMIDORAMI W SOSIE Z SERA PLEŚNIOWEGO
- ŻEBERKA WIEPRZOWE W SOSIE PIECZENIOWYM
- KARKÓWKA DUSZONA Z GRZYBAMI, DYMKĄ, POMIDORAMI I OCTEM BALSAMICZNYM
- FLET Z KURCZAKA Z KAPARAMI, POMIDORKAMI CHERRY, NATKĄ PIETRUSZKI I WINNO – MAŚLANYM SOSEM
- DORSZ W SOSIE WINNO – MAŚLANYM ZE ŚWIEŻYMI ZIOŁAMI
- DORSZ W SOSIE POMIDOROWO – BAZYLIOWYM
- RATATOUILLE WARZYWNE
- GNOCCHI Z KURKAMI I POMIDORKAMI CHERRY
- ZRAZY WOŁOWE Z BOCZKIEM, CEBULKĄ I OGÓRKIEM KISZONYM
- SCHAB W SOSIE CHRZANOWYM
- PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI
- PIEROGI RUSKIE Z OKRASĄ Z CEBULKI
- PIEROGI ZE SZPINAKIEM I SEREM FETA SOS Z SERA PLEŚNIOWEGO
- PIKANTNE PIEROGI MEKSYKAŃSKIE

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH / DO WYBORU 2 Z ASORTYMENTU PONIŻEJ

- RYŻ BASMANTI Z GROSZKIEM ZIELONYM
- PIECZONE ŁÓDECZKI Z ZIMNIAKA Z ROZMARYNEM
- KOPYTKA PRZESMAŻONE NA MASEŁKU
- KLUSKI ŚLĄSKIE
- GOTOWANE ZIEMNIACZKI Z MASŁEM I KOPREM
- KASZA PĘCZAK



PRZYKŁADOWE MENU WARIANT II

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH /DO WYBORU 2 Z ASORTYMENTU PONIŻEJ

- FASOLKA SZPARAGOWA Z MIGDAŁAMI I ROZMARYNEM
- WARZYWA GOTOWANE NA PARZE Z ZIOŁOWĄ OLIWA
- PIECZONE WARZYWA KORZENIOWE
- MARCHEWKA GLAZUROWANA W MIODZIE Z TYMIANKIEM
- SEZONOWE WARZYWA GRILLOWANE

ZUPA SERWOWANA PO PÓŁNOCY /DO WYBORU 1 Z ASORTYMENTU PONIŻEJ/

- BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIKAMI GRZYBOWYMI Z KAPUSTĄ KISZONĄ
- ŻUREK Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ, JAJKIEM I CHRZANEM
- BOEUF STROGONOW
- ZUPA TAJSKA Z MLECZKIEM KOKOSOWYM
- ZUPA GULASZOWA PO WĘGIERSKU Z PIECZONĄ PAPRYKĄ



PRZYKŁADOWE MENU WARIANT II

PRZYSTAWKI ZIMNE WYSTAWIONE W BUFECIE LUB DO STOŁU
/DO WYBORU 8 Z ASORTYMENTU PONIŻEJ/

- TRADYCYJNE PIECZONE MIĘSA: SCHAB Z MUSEM CHRZANOWYM, KARKÓWKĄ Z KONFITURĄ Z CZERWONEJ CEBULI, BOCZEK ROLOWANY
- PÓLMISEK DOJRZEWAJĄCYCH WĘDLIN Z WYBOREM SOSÓW, OLIVKAMI I KARCZOCHAMI
- PÓLMISEK SERÓW Z ORZECHAMI I SUSZONYMI OWOCAMI
- ROLADKI SZPINAKOWE Z ŁOSOSIEM I TWAROŻKIEM
- TORTILLA Z POŁĘDWICZKAMI Z KURCZAKA, WARZYWAMI I SOSEM JOGURTOWO-ZIOŁOWYM
- ŁOSOŚ W CIEŚCIE FRANCUSKIM Z SEREM FETA, SZPINAKIEM
- TATAR WOŁOWY Z MARYNOWANYMI GRZYBKAMI, OGÓRKAMI, DYMKĄ (SERWOWANY O USTALONEJ GODZINIE)
- GRILLOWANY BOCZEK ZE ŚLIWKĄ KALIFORNIJSKĄ
- NÓŻKI WIEPRZOWE Z ĆWIKŁĄ
- ROLADKI Z GRILLOWANEJ CUKINII Z SEREM FETA I SUSZONYMI POMIDORAMI
- GRILLOWANE WARZYWA Z TAPENADĄ I SEREM HALLOUMI
- ŚLEDZIE W CEBULCE I MAJERANKU, SAŁATKA ZIEMNIACZANA
- GRILLOWANE WARZYWA Z MOZZARELLĄ MINI, PESTO BAZYLIOWE, OLIVKI, SUSZONE POMIDORY
- GRISSINI Z SZYNKĄ DŁUGO DOJRZEWAJĄCĄ I RUKOŁĄ
- PLASTRY PIECZONEGO SCHABU FASZEROWANE MUSEM CHRZANOWYM
- SATAY Z KURCZAKA MARYNOWANE W CURRY Z DIPEM SŁODKO-KWAŚNYM
- JAJA FASZEROWANE PASTAMI



PRZYKŁADOWE MENU WARIANT II

SAŁATKI NA PÓŁMISKACH /DO WYBORU 3 Z ASORTYMENTU PONIŻEJ/

- LIŚCIE SAŁATY RZYMSKIEJ, SOS CEZAR, GRILLOWANY KURCZAK, POMIDORY CHERRY, ZIOŁOWE GRZANKI, PARMEZAN
- LIŚCIE SZPINAKU, SER GORGONZOLA, PŁASTRY SZYNKI PARMEŃSKIEJ, MARYNOWANA GRUSZKA, SOS BALSAMICZNY
- MIKS SAŁAT Z POMARAŃCZAMI, GRILLOWANYM KURCZAKIEM, PESTKAMI DYNI, RZODKIEWKĄ, OGÓRKIEM, DRESING KLONOWO-SOJOWY Z LIMONKĄ
- SAŁATKA GRECKA Z SEREM FETA I CZARNYMI OLIWKAMI
- SAŁATKA ZIEMNIACZANA Z WĘDZONYM BOCZKIEM, OGÓRKIEM KISZONYM, ŻURAWINĄ I SZCZYPIOREM
- SAŁATKA NICEJSKA Z TUŃCZYKIEM
- CAPRESE: MOZZARELLA, POMIDORY, POMARAŃCZ, BAZYLIOWE PESTO, RUKOLA , OLIWKI

CIASTA DOMOWE I SŁODKOŚCI: /6 POZYCJE DO WYBORU/

- SZARLOTKA Z KRUSZONKĄ
- SERNIK ZE SŁONYM KARMELEM
- CIASTO CZEKOLADOWE
- CIASTO MARCHEWKOWE Z ORZECHAMI WŁOSKIMI I KREMEM MASCARPONE
- CIASTO JOGURTOWE Z OWOCAMI SEZONOWYMI
- CZEKOLADOWE BROWNIE Z PIJANYMI WIŚNIAMI
- SERNIK NA ZIMNO Z GALARETKĄ I OWOCAMI
- MINI PĄCZKI
- MINI EKLERKI Z KREMEM BUDYNIOWYM
- MINI PTYSIE Z BITĄ ŚMIETANĄ
- PANNA COTTA
- MUS CZEKOLADOWY Z WIŚNIAMI
- MUS KOKOSOWY Z PŁATKAMI CZEKOLADY MLECZNEJ



STÓŁ RYBNY

BUFET - 30 ZŁ/OSOBA



- ŁOSOŚ WĘDZONY W NISKIEJ TEMPERATURZE W CAŁOŚCI PODANY NA DESKACH
- WĘGORZ WĘDZONY
- JESIOTR WĘDZONY
- RYBA MAŚLANA WĘDZONA
- PSTRAĞ WĘDZONY
- KREWETKI SMAŻONE
- ŚWIEŻE WARZYWA
- BAGIETKI



STÓŁ WIEJSKI

BUFET - 25 ZŁ/OSOBA

- UDZIEC PEKLOWANY
- WĘDLINY, PASZTETY, KASZANKI I KIEŁBASY OD CERTYFIKOWANYCH DOSTAWCÓW
- CHLEB WIEJSKI,
- DODATKI - ŚLIWKI W OCCIE, ŻURAWINA, ÓWIKŁA Z CHRZANEM, CHRZAN
- SMALEC
- OGÓRKI KISZONE



STÓŁ WŁOSKI

BUFET W ANTIPASTI - 25 ZŁ/OSOBA

- WŁOSKIE WĘDLINY: PROSCIUTTO DI PARMA, SALAMI SPIANATA, SALAMI MILANO
- DESKI WŁOSKICH SERÓW
- MOZZARELLA DI BUFALA
- ŚWIEŻE ZIOŁA
- OLIWA Z OLIVEK, OCET BALSAMICZNY
- MARYNOWANE OLIVKI CZARNE I ZIELONE
- ROZMARYNOWA FOCACCIA
- GRISSINI Z SOLĄ MORSKĄ I OREGANO
- SUSZONE OWOCE, ORZECHY
- BAGIETKI
- WINOGRONA, MELON

TORT WESELNY

NASZ CUKIERNIK
PRZYGOTUJE TORT
ZGODNIE Z PAŃSTWA
ŻYCZENIEM.



COCKTAIL BAR

PROFESJONALY
BARMAN SERWUJĄCY
DRINKI WEDŁUG
WCZEŚNIEJ USTALONEJ
KARTY



SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI...

MONIKA MAKUCH

EVENT@AMFITRION.PL

+48 601-859-278

WWW.AMFITRION.PL

