Oferta catering
„imprezowy”

Ustalenie terminu okoliczności/ umowa / szczegóły Tel. 506 893 224

*** Oferta ważna do 15.03.2027r.**

Data:
Organizatorzy:
Ilość gości:
Godzina dowozu na miejsce : ….. (różnica +/- 10 minut według dojazdu)

****

Wybrane menu
w zależności od czasu i charakteru okoliczności
{Przystawka - obiad – deser – zimna płyta – kolacja jednogarnkowa – kolacja wieloporcjowa}

****

Dania wege: do wyboru:	
Zupy **Krem marchewkowy** **z prażonym słonecznikiem** marchew, ziemniaki, słonecznik, imbir, śmietana **Krem z białej fasoli, jabłka, z natką pietruszki** fasola, cebula, jabłko, słonecznik **Krem pomidorowy z soczewicą** cebula, marchew, czerwona soczewica, pomidory **Krem z buraka** buraki, marchew, kiełki, cebula	**Drugie dania** **Ryż po tajsku z ciecierzycą** dynia, pasta curry, mleko kokosowe, ryż, cebula, cytryna, kukurydza,brokuły, sezam **Risotto z podgrzybkiem i miętą** ryż, masło, cebula, podgrzybek, mięta, wino białe **Papryka faszerowana ryżem i warzywami** marchew, seler, pietruszka, cukinia, por **Kaszotto z marchwią, pietruszką i suszonymi pomidorami** kasza gryczana, marchew, natka pietruszki, suszone pomidory, cebula

Przystawki 18,00 zł / osobę do wyboru:

Pasztecik z ciasta francuskiego ze szpinakiem i serem feta
ciasto francuskie, cebula, czosnek, szpinak, ser feta,

Tortilla z kurczakiem i warzywami
tortilla, kurczak, kukurydza, cebula, ser, sos czosnkowy,

Bruschetta z łososiem wędzonym i oliwkami
bagietka, serek naturalny, łosoś wędzony, oliwki, mix sałat, pomidor,

Pajda ze smalcem i ogórkiem

Zestaw {obiad – deser – zimna płyta – kolacja jednogarkowa – kolacja wieloporcjowa}

Zestawy	**Dodatkowo płatne lub zamiana:**
Zestaw obiadowy 90,00 zł/ osobę **Zupa** 6,00 zł/ osobę ➢ Rosół z makaronem **Drugie danie** 84,00 zł/ osobę **2,5** kawałka mięsa na osobę w tym 5 rodzajów: ➢ rolada wieprzowa ➢ kieszonka panierowana ze schabu (ogórek kiszony, cebula, pieczarka, ser) ➢ sakiewka drobiowa panierowana z serem mozzarella i suszonymi pomidorami ➢ dewolaj (z masłem i pietruszką) ➢ panierowany filet z piersi kurczaka **Sos pieczeniowy** **2 dodatki skrobiowe** ➢ kluski śląskie ➢ ziemniaki gotowane z koperkiem **Kapusta / surówka 3 rodzaje:** modra kapusta surówka z białej kapusty surówka z marchwi z jabłkiem	Możliwość zamiany lub dołożenia: ***bez dopłaty**: - krem marchewkowy - krem czosnkowy - kotlet schabowy - nuggetsy - panierowany filet z piersi kurczaka - grillowane polędwiczki wieprzowe - szaszłyk wiejski (filet drobiowy, kiełbasa biała, ogórek kiszony, cebula) ***za dopłatą:** - rolada wołowa zamiana do zestawu:14,00 zł/osobę dodatkowo do zestawu:35,00zł/sztukę - udko z kaczki zamiana do zestawu:14,00 zł/osobę dodatkowo do zestawu:35,00zł/sztukę - sos z leśnych grzybów 8,00 zł/ osobę - frytki 11,00 zł/ osobę - buraczki 3,00 zł/ osobę

Deser **Ciasto z restauracji: szarlotka 1 kawałek** 10,00 zł/ osobę **sernik 1 kawałek** 10,00 zł/ osobę	

Zimna płyta 80,00 zł / osobę kompozycja ustalona *Półmisek : wędliny, kabanos ser żółty, ser lazur, camembert, *Babeczkowy talerz: babeczki na cieście kruchym z pastą z makreli babeczki na cieście kruchym - jarzynowa ze śledziem i bez śledzia talarki na cieście kruchym z suszonymi pomidorami i oliwkami rożki francuskie z masą szynkową i szczypiorkiem *Półmisek: ruloniki z szynki z musem chrzanowym roladka szpinakowa z łososiem pieczony pierożek z ciasta francuskiego z nadzieniem mięsa mielonego i pietruszki roladka serowa pasztet mięsny *Talerz kanapkowy: kanapki ze śledziem kanapki z szynką, ogórkiem i pomidorem *Talerz muszelkowy: muszelki makaronowe z nadzieniem serowo-rzodkiewkowym i wielosmakowym *Sałatka gyros (filet drobiowy, kapusta pekińska, ogórek konserwowy, czerwona cebula, kukurydza, majonez, ketchup)	

*Sałatka (seler, ananas, szynka, por, majonez, jajko, kukurydza) *Rybki opiekane w zalewie octowej *Pieczywo *Masło	

Kolacja jednogarnkowa
jest przywieziona razem z gorącym obiadem i zimną płytą

Kolacja jednogarnkowa: 25,00 zł / osobę Barszcz z krokietem	Możliwość zamiany: ***bez dopłaty**: - Potrawka z kurczaka (duszone kawałki z piersi kurczaka z sosem własnym podane z ryżem) - Gulasz *** za dopłatą:** Bogracz 32,00zł/ osobę

Godzina dowozu na miejsce kolacji wieloporcjowej: …..
(różnica +/- 10 minut według dojazdu)

Kolacja wieloporcjowa: 50,00 zł/ osobę **2** kawałka mięsa / ryby na osobę w tym 3 rodzaje: ➢ panierowany filet z piersi z kurczaka z szynką i serem ➢ szaszłyk wiejski (tj. filet drobiowy, kiełbasa, biała, ogórek kiszony, cebula) ➢ dorsz panierowany w słoneczniku **2 dodatki skrobiowe:** ➢ kluski śląskie panierowane ➢ frytki **Surówka :** mix sałat z sosem winegret i warzywami (pomidor, ogórek, papryka, cebula) ➢ dip czosnkowy ➢ ketchup	***bez dopłaty:** Możliwość zamiany mięsa / ryby na: - kotlet schabowy - panierowany filet z piersi kurczaka - nuggetsy

- Wszelkie podane potrawy/ przystawki podajemy na naczyniach z restauracji.
- Termin odbioru wszystkich naczyń po okoliczności (tego samego dnia/ dzień później/ możliwość odwiezienia we własnym zakresie) do uzgodnienia z osobą, która przywozi posiłek.
- Udostępniamy dodatkowo płatne 2,00 zł/ szt.

- talerz do zupy … sztuk
- talerz do drugiego dania … sztuk
- talerz do zimnej płyty … sztuk
- talerz do gorącej kolacji … sztuk
- bulionówka z podstawką … sztuk

- Za wszelkie stłuczenia pobieramy opłatę za poniesienie kosztów w zależności od ilości i rodzaju stłuczeń (konsultacja z organizatorem – kontakt 506 893 224)

Zapraszamy serdecznie :)