

Oferta catering

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

*** Oferta dań ważna 15.02.2025r.**

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 – zestaw kolacyjny – gorący posiłek}

<p>Dania wege: do wyboru:</p> <p>Zupy Krem marchewkowy z prażonym słonecznikiem marchew, ziemniaki, słonecznik, imbir, śmietana</p> <p>Krem z białej fasoli, jabłka, z natką pietruszki fasola, cebula, jabłko, słonecznik</p> <p>Krem pomidorowy z soczewicą cebula, marchew, czerwona soczewica, pomidory</p> <p>Krem z kalarepy z grzankami por, kalarepa, cebula, rucola, grzanki</p>	<p>Drugie dania Ryż po tajsku z ciecierzycą dynia, pasta curry, mleko kokosowe, ryż, cieciora, cebula, cytryna</p> <p>Risotto z podgrzybkami i mięta ryż, masło, cebula, podgrzybek, mięta, wino białe</p> <p>Pomidor faszerowany z kuskus , selerem i rodzynkami pomidor, kuskus, seler, rodzynki, masło</p> <p>Kaszotto z marchwią, pietruszką i suszonymi pomidorami kasza gryczana, marchew, natka pietruszki, suszone pomidory, cebula</p>
---	--

Przystawki 15,00 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, mix sałat, pomidor, ogórek, cebula, majonez

Brushetta z lososiem wędzonym i oliwkami

bagietka, serek naturalny, łosoś wędzony, oliwki, mix sałat, pomidor,

Pajda ze smalcem i ogórkiem

<p>Zestaw obiadowy 90,00 zł/ osobę Zupa 6,00 zł/ osobę</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Rosół z makaronem <p>Drugie danie 84,00 zł/ osobę 2,5 kawałka mięsa na osobę w tym 5 rodzajów mięsa:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 <p>Sos pieczeniowy 2 dodatki skrobiowe</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ kluski śląskie ➤ ziemniaki gotowane z koperkiem <p>Kapusta / surówka 3 rodzaje: modra kapusta surówka z białej kapusty surówka z marchwi z jabłkiem</p>	<p><u>Możliwość zamiany lub dołożenia:</u> *bez dopłaty:</p> <p>krem marchewkowy krem czosnkowy</p> <p>kotlet schabowy nuggetsy filet z piersi kurczaka sous vide (gotowanie w niskiej temperaturze) połędwiczki wieprzowe sous vide szaszłyk wiejski (filet drobiowy, kiełbasa biała, ogórek kiszony, cebula)</p> <p>*za dopłatą: rolada wołowa 8,00 zł/ osobę udko z kaczki 12,00 zł/ osobę sos z leśnych grzybów 8,00 zł/ osobę frytki 11,00 zł/ osobę buraczki 3,00 zł/ osobę</p>
--	---

<p>Deser Ciasto z restauracji: szarlotka 1 kawałek 10,00 zł/ osobę</p>	
---	--

<p>Zimna płyta 75,00 zł / osobę kompozycja ustalona</p> <p>*Półmisek : wędliny, kabanos ser żółty, ser lazur, camembert,</p> <p>*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</p> <p>*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</p> <p>*Talerz kanapkowy: kanapki ze śledziem kanapki z szynką, ogórkiem i pomidorem</p> <p>*Talerz muszelkowy: muszelki makaronowe z nadzieniem serowo-rzodkiewkowym i wielosmakowym</p> <p>*Sałatka (filet drobiowy, makaron, brokuł, pomidor, słonecznik, jajko)</p> <p>*Sałatka (seler, ananas, szynka, por, majonez, jajko, kukurydza)</p> <p>*Rybki opiekane w zalewie octowej</p> <p>*Pieczywo</p> <p>*Masło</p>	
--	--

Kolacja jednogarnkowa
jest przywieziona razem z gorącym obiadem i zimną płytą

<u>Gorący posiłek do wyboru: 25,00 zł / osobę</u> Barszcz z krokietem Potrawka z kurczaka (duszone kawałki z piersi kurczaka z sosem własnym podane z ryżem) Gulasz Bogracz	
--	--

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

<u>Zestaw kolacyjny: 45,00 zł/ osobę</u> 2 kawałka mięsa / ryby na osobę w tym 2 rodzaje: ➤ filet z piersi z kurczaka sous vide z sosem poro-cebulowym ➤ 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	<u>*bez dopłaty:</u> Możliwość zamiany mięsa / ryby na: kotlet schabowy panierowany filet z piersi kurczaka nuggetsy szaszłyk wiejski (tj. filet drobiowy, kiełbasa biała, ogórek kiszony, cebula)
---	--

Przykładowe zestawy:

Zestaw

{obiad } 90,00 zł / osobę

Zestaw

{obiad – deser } 100,00 zł / osobę

Zestaw

{obiad – deser – zimna płyta } 175,00 zł / osobę

Zestaw

{obiad – deser – zimna płyta – gorący posiłek} 200,00 zł / osobę

Zestaw

{obiad – deser – zimna płyta – gorąca kolacja } 220,00 zł / osobę

-
- 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 :)