



Oferta catering „imprezowy”

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

*** Oferta dań ważna 15.06.2025r.**

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 – kolacja jednogarnkowa – kolacja wieloporcjowa}

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

Zestawy	Dodatkowo płatne lub zamiana:
<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:</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> <ul style="list-style-type: none">- krem marchewkowy- krem czosnkowy - kotlet schabowy- nuggetsy- panierowany filet z piersi kurczaka- grillowane polędwiczki wieprzowe- szaszłyk wiejski (filet drobiowy, kiełbasa biała, ogórek kiszony, cebula) <p>*za dopłatą:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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
<p>Deser Ciasto z restauracji: szarlotka 1 kawałek 10,00 zł/ osobę sernik 1 kawałek 10,00 zł/ osobę</p>	
<p>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 (filet drobiowy, makaron, brokuł, pomidor, słonecznik, jajko) *Sałatka (seler, ananas, szynka, por,</p>	

majonez, jajko, kukurydza) *Rybki opiekane w zalewie octowej *Pieczywo *Masło	
--	--

Kolacja jednogarnkowa
jest przywieziona razem z gorącym obiadem i zimną płytą

<u>Kolacja jednogarnkowa: 25,00 zł / osobę</u> Barszcz z krokietem	<u>Możliwość zamiany:</u> *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)

<u>Kolacja wieloporcjowa: 50,00 zł/ osobę</u> 2 kawałka mięsa / ryby na osobę w tym 3 rodzaje: <ul style="list-style-type: none"> ➤ panierowany filet z piersi z kurczaka z szynką i serem ➤ szaszłyk wiejski (tj. filet drobiowy, kielbasa, biała, ogórek kiszony, cebula) ➤ dorsz panierowany w słoneczniku 2 dodatki skrobiowe: <ul style="list-style-type: none"> ➤ kluski śląskie panierowane ➤ frytki Surówka : mix sałat z sosem winegret i warzywami (pomidor, ogórek, papryka, cebula) <ul style="list-style-type: none"> ➤ dip czosnkowy ➤ ketchup 	*bez dopłaty: Możliwość zamiany mięsa / ryby na: <ul style="list-style-type: none"> - 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 :)