

CATERING DLA FIRM

Lunch/Obiad

PRZYSTAWKI: (cena 22 zł / osoba)-

Salatka z granatem, melonem, orzechem włoskim i mini mozzarellą

Mini croissant z serkiem bazyliowym i wędzonym łososiem;

Pieczona pierś z indyka z glazurą żurawinową, sos porzeczkowo- balsamiczny, chałka maślana;-
Polędwiczka wieprzowa z szynką parmeńską, musem z zielonego groszku, karmelizowane jabłko

ZUPY: (cena 20 zł / osoba)

Tradycyjny rosół z makaronem

Krem z białych warzyw z prażonymi migdałami i oliwą truflową

Zupa cebulowa krem z grzankami i pietruszką

Krem z zielonego groszku z koperkiem i bagietką czosnkową

Żurek staropolski z jajem i ziemniakiem

DANIA GŁÓWNE: cena 45 zł / osoba)

Rolada wołowa w sosie pieczeniowym, kluski śląskie, kapusta czerwona na ciepło

Pieczeń ze schabu w sosie myśliwskim, kopytka ziemniaczane, fasolka szparagowa z masłem

Kotlet drobiowy po szwajcarsku z szynką i serem panierowany, frytki, sałatka coleslaw

Roladka drobiowa ze szpinakiem i camembertem, puree ziemniaczane, kalafior romanesco, sos śmietanowy

Polędwiczka z dorsza z sosem grzybowym, gratin ziemniaczany, marchew paryska glazurowana

Panierowany kotlet schabowy z ziemniaczkami z wody i kapustą zasmażaną

DESER : (cena 18 zł / osoba)

Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną

Fondant czekoladowy z gorącymi wiśniami

Panna cotta z mango i markują

Mus czekoladowy z truskawkami

Sernik z sosem waniliowym i polewą czekoladową

Salatka owocowa z sorbetem z mango

Zimna płyta

Cena za 10 pozycji 75 zł / osoba

Cena za 13 pozycji 95 zł/ osoba

- Półmiski wędlin i mięs pieczonych
- Pasztet pieczony z żurawiną
- Półmiski serów żółtych, pleśniowych i wędzonych
- Pieczywo mieszane*
- Masło*

Przekąski:

- Roladki z szynki z musem chrzanowym
- Łosoś wędzony z rukolą
- Tortilla nadziewana twarożkiem ziołowym rukolą i suszonymi pomidorami
- Śledź w śmietanie lub oleju z cebulką
- Carpaccio z buraka z pestkami dyni, kozim serem, roszponką i sosem balsamicznym
- Mozzarella z pomidorami
- Grzanki z szynką
- Polędwiczka wieprzowa nadziewana oliwkami
- Krewetki w sosie mango na bagietce czosnkowej

Salatki:

- Meksykańska: śledź marynowany, fasolka czerwona, kukurydza, ananas, papryka marynowana, cebula czerwona
- Z kurczakiem: mix sałat, grillowany filet z kurczaka, awokado, pomidor cocktailowy, ser feta, sos winegret
- Nicejska: mix sałat, fasolka szparagowa, jajko, tuńczyk, oliwki, pomidory cocktailowe, cebula czerwona, sos winegret)
- Tradycyjna jarzynowa
- Makaronowa: tortellini z mięsem, ser żółty, papryka czerwona, szynka, ogórek zielony, pomidor cocktailowy, ogórek konserwowy, kukurydza, sos czosnkowy
- Halloumi z granatem: grillowany ser halloumi, granat, brzoskwinia, pistacje, mix sałat, sos pomarańczowy

Finger Food

7 propozycji + bufet z mini deserkami (3 rodzaje) - 80 zł / os.

10 propozycji + bufet z mini deserkami (3 rodzaje) - 100 zł / os.-

Tartaletki z duszonymi pieczarkami

Krewetki z musem mango i rukolą

Tatar z łososia wędzonego z mandarynką

Tatar ze śledzia

Tortilla z twarogiem i suszonymi pomidorami

Mini tortilla z pieczonym kurczakiem

Róża z łososia z jajkiem przepiórczym i kawiozem

Salatka z buraka i koziego sera

Mini kanapki

Melon z szynką parmeńską i serem feta

Roladki z cukini z pastą z tuńczyka

Karmelizowana gruszka z serem lazur i orzechem włoskim

Salatka hawajska z selerem konserwowym i ananasem

Salatka z pora, szynki, sera i ogórka zielonego w sosie majonezowym

Świeże warzywa w sosie jogurtowym

MINIMALNE ZAMÓWIENIE NA 10 PORCJI