

OFERTA CATERINGOWA

Wielkie wydarzenie zgodnie z Twoim planem





ODKRYJ WYJĄTKOWY CATERING ZE ŚWIEŻYMI,
SEZONOWYMI SKŁADNIKAMI, DOPASOWANY DO
TWOICH POTRZEB. TWORZYMY MENU SZYTE NA
MIARĘ - PEŁNE SMAKU, JAKOŚCI I
KREATYWNOŚCI. IDEALNE NA KAŻDĄ OKAZJĘ - OD
RODZINNYCH SPOTKAŃ PO FIRMOWE EVENTY.

**WYBIERZ
TO CO LUBISZ**



ZUPY

1. ROSÓŁ AROMATYCZNY BULION NA TRZECH MIĘSACH/MAKARON DOMOWY/ŚWIEŻY LUBCZYK
 2. KREM Z PAPRYKI PIECZONA PAPRYKA/POMIDORY/GRZANKA/ŚWIEŻA KOLENDRA
 3. KREM Z POMIDORÓW SŁODKIE POMIDORY/KLEKS ŚMIETANY/GRZANKA
 4. KREM Z DYNIA PIECZONA DYNIA/PRAŻONE PESTKI/MLECZKO KOKOSOWE/CHILLI (SEZONOWA)
 5. GRZYBOWA GRZYBY LEŚNE/KLEKS ŚMIETANY/PIEPRZ CZARNY MŁOTKOWANY (SEZONOWA)
 6. KREM Z BATATÓW PIECZONE BATATY/IMBIR/MLECZKO KOKOSOWE/GRZANKA/KOLENDRA/PALUCHY
-



ZUPY



7. Z BIAŁYCH WARZYW PIETRUSZKA/SELER/RZĘPA/OLIWA ZIOŁOWA/RÓŻOWY PIEPRZ/GRZANKA
 8. BULION Z KACZKI AROMATYCZNY BULION/KLUSKA KŁADZIONA/SKWARKI
 9. FRANCUSKA CEBULOWA CEBULA/BIAŁE WINO/KMINEK/PAARMIGIANO REGGIANO/GRZANKA
 10. CHŁODNIK Z BURACZKÓW MARYNOWANE BURACZKI/MAŚLANKA/ZIOŁOWA OLIWA/JAJKO (SEZONOWA)
 11. GAZPACHO POMIDORY EKOLOGICZNE/BAZYLIA/FETA/PESTO ZIOŁOWE/PIEPRZ CZARNY MŁOTKOWANY (SEZONOWA)
-



DODATKI SKROBIOWE



1. PUREE ZIEMNIACZANE ŚWIEŻY TYMIANEK/MASŁO/ŚMIETANA
 2. ZAPIEKANE ZIEMNIAKI GRUBOZIARNISTA SÓL/MASŁO/ŚWIEŻY ROZMARYN
 3. ZIEMNIAKI HASSELBACK PIECZONE ZIEMNIAKI/BOCZEK/ZIOŁA
 4. KASZOTTO DYNIOWE KASZA PĘCZAK/DYNIA/BIAŁE WINO/ORZECY WŁOSKIE
 5. KASZOTTO GRZYBOWE KASZA PĘCZAK/LEŚNE GRZYBY/BIAŁE WINO/CZARNY PIEPRZ MŁOTKOWANY
 6. KASZA GRYCZANA PRAŻONA CEBULKA/SKWARKI Z BOCZKU
 7. KASZA PĘCZAK KONFITOWANA CEBULA/PIECZARKI/MIKRO LIŚCIE
 8. GZIKI PIECZONY ZIEMNIAK/SER RICCOTTA/ORZECY WŁOSKIE/MIÓD/GRANAT
 9. GNOCCHI MASŁO/SZAŁWIA/PAARMIGIANO REGGIANO
-





DODATKI WARZYWNE



1. MARCHEWKA KONFITOWANA MARCHEWKA/SOS SWEET CHILLI
 2. GRILLOWANE WARZYWA PAPRYKA/MARCHEW/PIETRUSZKA/CUKINIA/CEBULA/ŚWIEŻE ZIOŁA
 3. WARZYWA KORZENIOWE MARCHEW/PIETRUSZKA/PESTO ZIOŁOWE
 4. BIAŁA KAPUSTA MŁODA KAPUSTA/JABŁKO/MARCHEW/KOPEREK
 5. BURACZKI PIECZONE BURACZKI/JABŁKO/ZIELONY GROSZEK
 6. SAŁATA MIX SAŁAT/POMIDORKI KOKTAJLOWE/CZERWONA CEBULKA/AUTORSKI DRESSING
 7. BIAŁA RZEPA BIAŁA RZEPA/JABŁKO/ORZECY WŁOSKIE/AUTORSKI DRESSING
 8. DYNIA PIECZONA DYNIA/CZOSNEK/PAPRYCZKA CHILLI/ŚWIEŻY ROZMARYN (SEZONOWE)
 9. BROKUŁY GOTOWANE NA PARZE BROKUŁY/PRAŻONE ORZECY WŁOSKIE/SER FETA
 10. CZERWONA KAPUSTA CZERWONA KAPUSTA/JOGURT KOKOSOWY/ANANAS/ŚWIEŻA KOLENDRA
-

DODATKI MIĘSNE

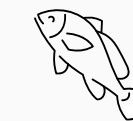
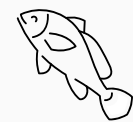


1. FILET W MASCARPONE FILET Z KURCZAKA SOUS-VIDE/MASCARPONE/SUSZONE POMIDORY
2. FILET W SOSIE GRZYBOWYM FILET Z KURCZAKA SOUS-VIDE/GRZYBY LEŚNE/ŚMIETANKA/BIAŁE WINO
3. FILET Z KURCZAKA SUPREME BIAŁE WINO/KREMÓWKA/ESTRAGON
4. SCHAB STAROPOLSKI KOTLET SCHABOWY/CHRUPIĄCA PANIERKA
5. PIECZEŃ Z KARCZKU KARCZEK SOUS-VIDE/SOS DEMI-GLACE/ROZMARYN
6. KARCZEK W SOSIE PIEPRZOWYM KARCZEK SOUS-VIDE/PIEPRZ CZARNY/CZOSNEK
7. POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA/KURKI/BIAŁE WINO/PARMEZAN/PIETRUSZKA
8. ROLADA Z KARCZKU KAPUSTA KISZONA/GRZYBY/PIEPRZ CZARNY MŁOTKOWANY

DODATKI MIĘSNE



- | | | |
|-----|----------------------------|--|
| 9. | DERENIOWA KACZKA | PIERŚ Z KACZKI/SOS DERENIOWY/CZERWONE WINO |
| 10. | KACZE UDO CONFIT | UDKO Z KACZKI/SOS POMARAŃCZOWY/SZCZYPIOREK |
| 11. | PIERŚ Z KACZKI | POMARAŃCZE/ŚWIEŻE ZIOŁA/OLIWA ZIOŁOWA |
| 12. | BEEF BOURGUIGNON | WOŁOWINA/PIETRUSZKA/MARCHEWKA/PIECZARKI |
| 13. | DORSZ | ZAPIEKANY FILET Z DORSZA/WINO BIAŁE/PESTO ZIOŁOWE |
| 14. | ŁOSOŚ | CYTRYNA/PIEPRZ RÓŻOWY/ŚWIEŻE ZIOŁA |
| 15. | ŁOSOŚ W PISTACJACH | PISTACJE/ŚWIEŻE ZIOŁA/CYTRYNOWY DRESSING |
| 16. | SANDACZ Z SALSA POMIDOROWĄ | SMAŻONY FILET Z SANDACZA/SŁODKIE POMIDORY/OLIWA PIETRUSZKOWA |





ZIMNA PŁYTA



1. GRZANKI Z RICOTTA SER RICOTTA/MIÓD/FIGA/GRANAT/MIKRO LIŚCIE
2. FOCACCIA OLIWA ZIOŁOWA/PROSCIUTTO CRUDO/RUKOLA
3. BRUSCHETTA MARYNOWANE POMIDORKI/OLIWA/BAZYLIA 
4. DESKA WĘDLIN Z LOKALNEJ MASARNI WĘDZONY SCHAB, POŁĘDWICZKA/KASZANKA/SALCESON/KIEŁBASA
5. KASZANKA W PANKO REGIONALNA KASZANKA/SALSA Z SZAREJ RENETY I KOPRU WŁOSKIEGO
6. GRILLOWANA CUKINIA PASTA ORZECHOWA/GRANAT/ŚWIEŻA KOLENDRA 
7. DESKA SERÓW I WĘDLIN WŁOSKICH WŁOSKIE WĘDLINY/LOKALNE SERY/WINOGRONA/ORZECY
- * 8. GRAVLAX Z ŁOSOSIA MARYNOWANY ŁOSOŚ/KALAREPA/MICRO LIŚCIE/GRZANKA/DRESSING 
- * 9. SER KOZI PODPIEKANY SER KOZI Z SEROWARNI LUTOMIERZ/BURAK MARYNOWANY/FIGA/MIÓD/ORZECY
- * 10. PTYŚ Z KACZKĄ MUS Z WOLNO GOTOWANEJ KACZKI/KONFITURA Z DERENIA

ZIMNA PŁYTA



11. CARPACCIO Z BURAKA MARYNOWANE BURAKI/SER FETA/ORZECY/DRESSING
12. CARPACCIO WOŁOWE POŁĘDWICA WOŁOWA/SER BAŁKAŃSKI/ORZECY/DRESSING
13. ROLADKI Z CRUDO SZYNKA CRUDO/MELON/RUKOLA/OCET BALSAMICZNY
14. KULKI SEROWE REGIONALNY SER/ORZECY/ŚWIEŻE ZIOŁA
15. SAŁATKA A'LA TABBOULEH KASZA KUSKUS/GRANAT/MIĘTA/PIETRUSZKA
16. SAŁATKA CEZAR SAŁATA RZYMSKA/GRILLOWANY KURCZAK/BEKON/PARMEZAN/SOS ANCHOIS
17. SAŁATKA Z BROKUŁAMI BROKUŁY/SER FETA/ORZECY PEKAN/GRANAT/SYROP KLONOWY
18. TATAR Z ŁOSOSIA I AWOKADO ŁOSOŚ/AWOKADO/CYTRYNA/PIEPRZ RÓŻOWY/OLIWA
19. JAJA Z DOMOWYM SOSOEM Tatarskim JAJA/SOS Tatarski/SZCZYPIOREK
10. SAŁATKA JARZYNOWA PIECZONE WARZYWA KORZENIOWE/JAJKO/OGÓREK KISZONY/JABŁKO/SOS



DESERY



1. SZARLOTKA KRUCHE CIASTO/SZARA RENETA/CYNAMON
2. SERNIK TWARÓG/MASCARPONE/ŚMIETANKA
3. BEZA PAVLOVA BEZA/MASCARPONE/ŚWIEŻE OWOCE
4. TIRAMISU MACARPONE/KAKAO/KAWA/BISZKOPT
5. SERNIK PISTACJOWY TWARÓG/MASCARPONE/KREM PISTACJOWY/PISTACJE
6. BROWNIE CZEKOLADA/SOLONY KARMEL
7. TARTA CZEKOLADOWA MUS CZEKOLADOWY/ŚWIEŻE MALINY

FORMA OKRĄGŁA ŚREDNICA OK 26CM 160-220ZŁ

MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA TORTU



CENNIK



WERSJA PODSTAWOWA

1 ZUPA (PORCJA 400ML)

DRUGIE DANIE

DODATKI SKROBIOWE 2 POZYCJE DO
WYBORU (PORCJA OK 150G/OS)

DODATKI MIĘSNE 3 POZYCJE DO
WYBORU (PORCJA OK 300G/OS)

DODATKI WARZYWNE 3 POZYCJE DO
WYBORU (OK 150G/OS)

140-150PLN/OS.

WERSJA ROZSZERZONA

1 ZUPA (PORCJA 400ML)

DRUGIE DANIE

DODATKI SKROBIOWE 2 POZYCJE DO
WYBORU (PORCJA OK 150G/OS)

DODATKI MIĘSNE 3 POZYCJE DO
WYBORU (PORCJA OK 300G/OS)

DODATKI WARZYWNE 3 POZYCJE DO
WYBORU (OK 150G/OS)

PRZYSTAWKI 4 POZYCJE DO WYBORU
(1 PORCJA NA OSOBE)

180-200PLN/OS.

WERSJA PREMIUM

MENU USTALANE INDYWIDUALNIE
ZGODNIE Z NASZYM
PROPOZYCJAMI DAŃ

CENA DO UZGODNIENIA

W CENIE: WYBRANE MENU, BEMARY DO
SERWOWANIA, TRANSPORT NA
UMÓWIONĄ GODZINĘ +/- 15 MINUT,
PRZYGOTOWNIE MIEJSCA SERWOWANIA,
WYSERWOWANIE DAŃ

CENA ZALEŻNA OD WYBRANYCH POZYCJI

