



# Oferta cateringowa



## Catering dla 6 osób z odbiorem własnym

- Kwaśnica z wędzonym żeberkiem, grulami i skwarkami
- Pierś z kurczaka owinięta szynką parmeńską, faszerowana bryndzą z jalapeno
- Ziemniaki pieczone w mundurkach
- Deska serów i wędlin włoskich oraz z naszej spiżarni
- Smalec z ogórkiem i pieczywem

**Cena: 120 zł /osoba**



## Catering dla 15 osób z dowozem w jedną stronę

- Krem z białych warzyw z oliwą truflową i posypką orzechową
- Filet z łososia z risotto cytrynowym, salsą z czerwonych pomidorów i rukolą
- Mix Sałat z winegretem
- **Słodki stół:**
  - o Mini beza z musem pistacjowym
  - o Mus z białej czekolady
  - o Tulipan pistacjowy
  - o Autorskie tiramisu
- **Zimna płyta:**
  - o Deska serów i wędlin włoskich oraz z naszej spiżarni
  - o Przystawki w formie fingerfood: smażona krewetka z guacamole i sałatką siekaną, moskol z bryndzą jalapeno i podgrzybkami, tatar ze śledzia z szalotką, chilli, kolendrą i ziemią z purpelnikla

Pomożemy z rozpakowaniem cateringu, a także udostępnimy podgrzewacze, dzięki którym dania będą ciągle ciepłe.

**Cena: 220 zł /osoba**



## Catering dla 25 osób z dowozem, usługą kelnera i kucharza, odbiorem brudnych naczyń i dostawą skrzynki zimnego piwa na dzień następnny

- Krem z pieczonych pomidorów, z pesto pietruszkowym i jogurtem greckim
- Konfitowane udko z kaczki z karmelizowaną kapustą i kopytkami
- Roladka z golonki wieprzowej z puree chrzanowym, kapustą kimchi, sałatką z liści botwiny, rukolą i kolendrą
- Dodatki: ziemniaki pieczone w mundurkach, kopytka, mix sałat z sosem vinegret, buraczki zasmażane
- Drugie ciepłe danie: Gulasz wołowy w barbecue
- **Słodki stół:**
  - o Tarta czekoladowa z naszą konfiturą malinową i żelką wiśniową
  - o Mus pistacjowy
  - o Cytrynka z żelką malinową i tartletką karmelową
  - o Mini beza z musem pistacjowym i karmelizowanymi wiśniami
- **Zimna płyta:**
  - o Deska serów i wędlin włoskich oraz z naszej spiżarni, smalec z ogórkiem i naszym chlebem
  - o **Mini przystawki w formie fingerfood:**
    - Śledź Matias w cherry z pieczonym ziemniakiem, marynatą z selera naciowego i musztardy francuskiej
    - Ceviche z łososia z szalotką, kaparami, oliwą pietruszkową i Prosecco
    - Tatar z polędwicy wołowej, z grzybkami marynowanymi, ogórkiem kiszonym, cebulą, musem truflowym i posypką orzechową
    - Karkówka dojrzewająca z musem chrzanowym i żurawiną karmelową
    - Pieczony rostbef z ricottą, karmelizowaną cebulką, pesto bazyliowo – pietruszkowym i bruschettą

Zapewnimy **profesjonalną obsługę w postaci kucharza**, który przygotowuje dla gości wszystkie pyszności. Będzie także **kelner**, który nakryje do stołu i zaserwuje dania.

Jeśli zaistnieje taka potrzeba przywieziemy całą zastawę, a następnego dnia przyjedziemy ją odebrać. Nie trzeba jej myć, ogarniemy i to.

W ramach zadbania o ciągłość dobrego nastroju po imprezie, **zaopatrzymy gości w skrzynkę zimnego piwa**, które dostarczymy przy odbiorze brudnych naczyń.

**Cena: 300 zł /osoba**

**Zamów catering  
lub poproś o wycenę**



**Zadzwoń:  
502 691 180**



**Napisz:  
sylwia@schroniskobukowina.pl**