



Catering



Każdą imprezę okolicznościową zrealizujemy z uśmiechem i zadbamy o to, żeby była absolutnie doskonała.



- ✔ Sprawimy, że Twoje przyjęcie nabierze wspaniałego charakteru, a Ty o nic nie będziesz musiał się martwić.
- ✔ **Gwarantujemy, że nie będzie szczypty zbędnego stresu.**

Dania gorące

Zupy:

- Kwaśnica z ziemniakami i skwarkami 26zł
- Krem z pomidorów z jogurtem greckim, pesto pietruszkowym i bruschettą 26zł
- Żurek na domowym zakwasie z jajkiem i białą kielbasą 26zł

Dania główne:

- Żeberka wołowe w sosie z barbecue, z purée z kapusty kiszonej 63 zł
- Kurczak supreme faszerowany pesto pietruszkowym i spianatą picante, z puree parmezanowym i sosem curry 49zł
- Makaron linguine z pesto pistacjowo - truflowym, musem z sera burrata, chipsem z prosciutto i prażonymi pistacjami 65zł
- Konfitowana połówka kaczki z modrą kapustą, żurawiną malinową i musem z zielonych jabłek 45 zł
- Jagnięcina z pieczonymi pomidorkami koktajlowymi, karmelizowanymi burakami, sałatką ziołową, puree z selera i sosem anyżowym 62 zł

Dodatki (półmisek dla 4 osób): 90 zł
ziemniaki pieczone / miks sałat z sosem winegret /
buraczki zasmażane

Menu



Menu



Drugie ciepłe dania:

- Gulasz w barbecue
- Strogonow
- Bigos myśliwski

35zł
35 zł
35 zł



Zimna płyta:

Deska serów i wędlin regionalnych
oraz włoskich

220 zł (1 deska jest dla 4-5 osób)

Chleb ze smalcem, ogórkiem
kiszonym i naszym pieczywem

70 zł (1 deska jest dla 5 osób)



Finger Food

Wytrawne:

10 zł / sztuka

- 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
- Pieczony antrykot z ricottą, karmelizowaną cebulką, pesto bazyliowo - pietruszkowym i bruschettą
- Oscypek z żurawiną karmelizowaną i orzechami włoskimi
- Smażona krewetka z guacamole i sałatką siekaną
- Grillowany bakłażan z ricottą, pesto pietruszkowym i świeżą rukolą
- Bruschetta z serkiem koperkowym, parmezanem, pomidorkiem koktajlowym, prosciutto, świeżą miętą i serem dojrzewającym
- Śledź marynowany w oliwie z szalotką, zielonym jabłkiem, podgrzybkim, cebulą dymką i grzanką czosnkową .
- Wędzony pstrąg z moskolem z kapusty kiszonej, bryndzą ziołową i ogórkiem
- Pinsa z Salami Milano, suszonymi pomidorami, oliwkami i sosem truflowym
- 3 sery -karmelizowany ser dojrzewający, ser ricotta, oscypek, karmelizowana cebula, orzechy i krakersy
- Mini caprese - kolorowe pomidorki koktajlowe, z mozzarellą, bruschettą i pesto pistacjowym
- Karmelizowana brzoskwinia z Prosciutto , świeżą bazylią, grzanką i rukolą
- Pasztet z królika z karmelizowaną cebulą, żurawiną i chipsem z boczku

Menu



Menu



Na słodko:

- Mus pistacjowy z kawałkami pistacji
- Klasykne tiramisu
- Mus z białej czekolady z owocami
- Sernik mango z kruszonymi ciasteczkami i migdałami, z musem mango-marakuja

pakiet 4 deserków w formie finger food
50 zł / osoba

Desery w klasycznych porcjach:

- | | |
|-------------------------------|-------|
| • Beza z mascarpone i owocami | 28 zł |
| • Tarta czekoladowa | 28 zł |
| • Tulipan pistacjowy | 28 zł |



...a tak wyglądają nasze dania



Box croissantowy

- Karmelizowany croissant z guacamole, prosciutto, świeżą rukolą, serem dojrzewającym i kompresowanym ogórkiem
- Croissant z kremem pistacjowym, serem burrata i włoską mortadellą
- Croissant z salami picante, aioli z rukoli, pieczonymi pomidorkami i serem pleśniowym

129 zł



Box włoskie śniadanie

- Pinsa, pesto oliwkowe, spianata piccante, chili, kapary, rukola
- Bruschetta, pesto bazyliowe, bresaola, granat, ser burrata, botwinka
- Croissant z musem pistacjowym, malina liofilizowana
- Prosecco

129 zł



Box regionalny

- Schab wędzony
- Szyńka wędzona
- Kabanosy z dzika
- Kiełbas z jelenia
- Bryndza
- Moskole z kapusty kiszanej
- Oscypki
- Korbacze
- Karkówka pieczona
- Marynowane Pomidorki koktajlowe
- Chleb na zakwasie

219 zł



Box Antipasti

- Pancetta
- Salami Milano
- Bresaola
- Salami Salsiccia Dolce
- Spianata Piccante
- Ser Tre Latti con Peperoncino
- Ser Camembert
- Prosciutto
- Ser pleśniowy
- Ser Pecorino
- Bagietka
- Oliwki zielone
- Oliwki czarne
- Żurawina, migdały, miód, truskawki, figi, morela suszona, precle

219 zł

NOWOŚĆ



Box Słodki

- Migdały w czekoladzie
- Migdały prażone
- Malina w białej czekoladzie
- Malina liofilizowana
- Wiśnia w czekoladzie
- Chipsy kokosowe
- Nerkowce w czekoladzie
- Skórka pomarańczy w czekoladzie
- Czekolada gorzka z żurawiną i kokosem
- Kruche ciastka z musem malinowym
- Ciastka korzenne

159 zł

NOWOŚĆ



Poznaj nasze atuty i usługi dodatkowe:



- **Na gotowaniu znamy się świetnie!**
Posiadamy jedną z najbardziej wiodących restauracji na Podhalu.
- **Catering dowozimy na miejsce imprezy.**
- **Na życzenie zapewnimy obsługę w postaci kucharza i kelnera.**
- **Zorganizujemy transport grupowy dla Twoich gości.**
- **Po hucznej imprezie dostarczymy śniadanie (i zimne piwo).**

Szczegółowy kosztorys i wycena



*Zapraszamy
do współpracy!*

Skontaktuj się z nami



sylwia@schroniskobukowina.pl



tel: 502 691 180

