

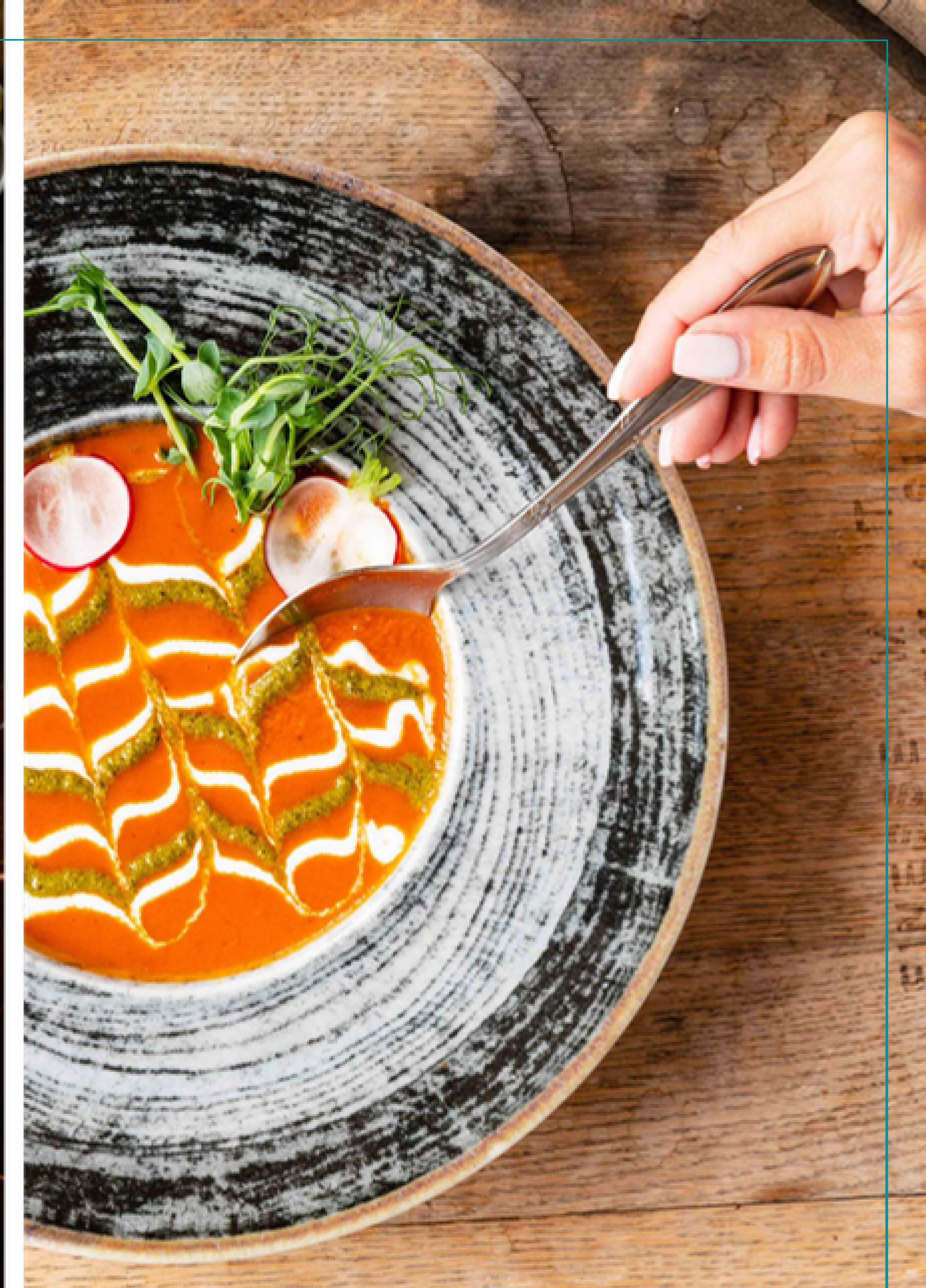


Catering

OFERTA



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.**
- ✓
- ✓

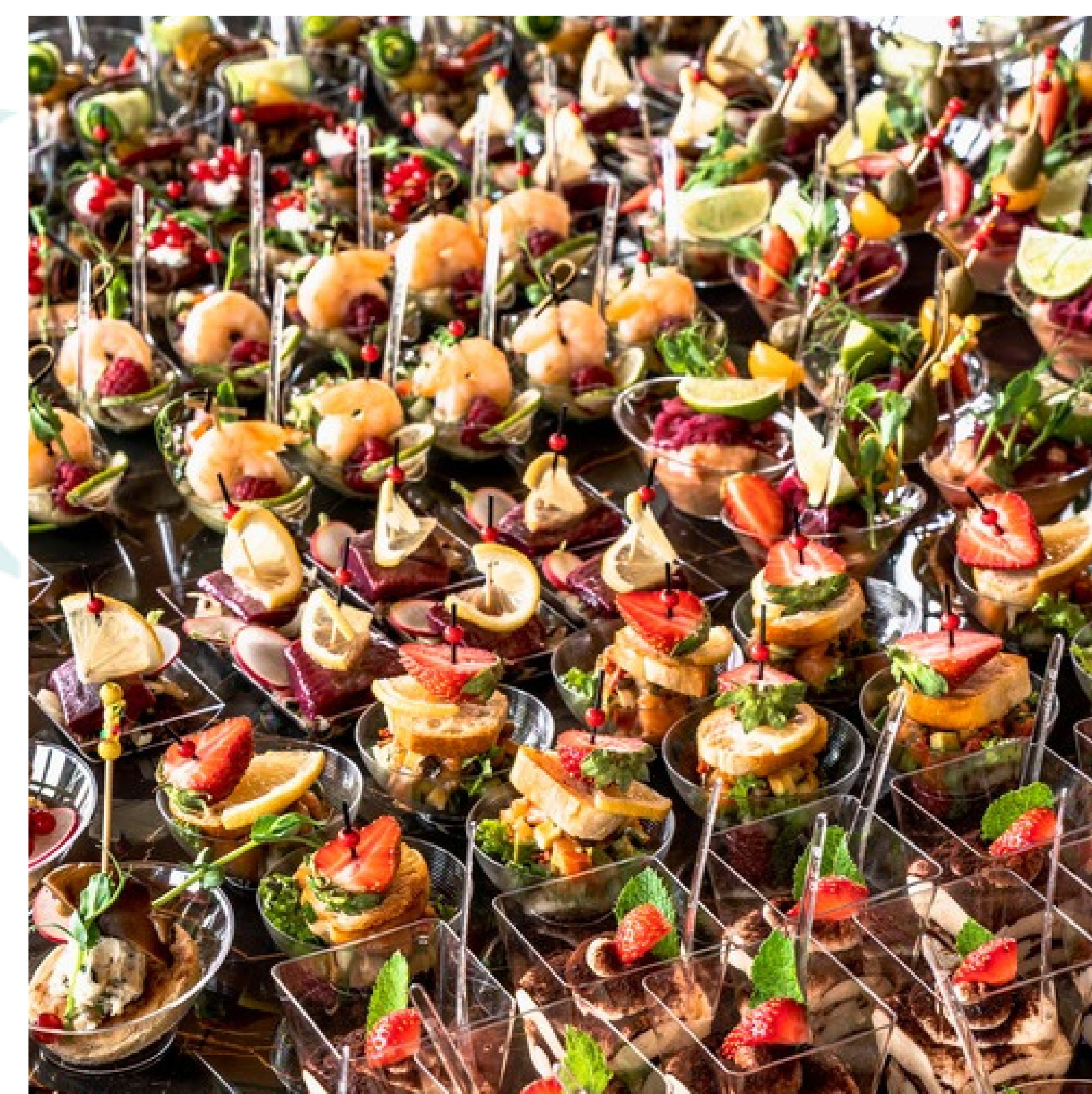
PAKIET 1 - 140 zł / os.

Finger food / przekąski koktajlowe (60 g / szt. I proszę wybrać 3)

- Tortilla z grillowanymi warzywami i sosem tzatziki
- Mini caprese z pesto pietruszkowym
- Tartaletka z hummusem i suszonymi pomidorami
- Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulą
- Bruschetta z pomidorami i bazylią
- Cukinia z ricottą i pestkami
- Guacamole na grzance
- Tartaletka z papryką i fetą
- Sałatka z kuskusu
- Pasztet wiejski z konfiturą cebulową

Sałatki (100 g / os. I proszę wybrać 2)

- Sałatka ziemniaczana z boczkiem i cebulą
- Sałatka jarzynowa
- Mix sałat z salami
- Sałatka makaronowa z papryką i serem pleśniowym
- Sałatka ziemniaczana amerykańska
- Coleslaw z koperkiem i jabłkiem



PAKIET 1 - 140 zł / os. - ciąg dalszy

Zupy (proszę wybrać 1)

- Żurek z białą kiełbasą i jajkiem
- Kwaśnica na żeberku
- Gulaszowa wieprzowa z ogórkiem kiszonym i papryką
- Krem z pieczonych warzyw korzeniowych

Dania główne (160 g / os. | proszę wybrać 2)

- Schab z kością panierowany po polsku
- Boczek pieczony ze śliwką
- Kiełbasa z rusztu z cebulą
- Pałki z kurczaka pieczone
- Kaszanka z cebulą i majerankiem
- Udko z kurczaka pieczone z czosnkiem i majerankiem
- Pstrąg pieczony z masłem ziołowym
- Miruna w sosie koperkowym
- Gnocchi w sosie pomidorowym z parmezanem
- Kluski śląskie z sosem leśnym



PAKIET 1 - 140 zł / os. - ciąg dalszy

Dodatki (180 g / os. I proszę wybrać 2)

- Kapusta zasmażana
- Fasolka z bułką tartą i suszonym pomidorem
- Pierogi ruskie
- Kopytka maślane
- Ziemniaki pieczone z czosnkiem i rozmarynem
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Puree ziemniaczane
- Ryż z warzywami i natką pietruszki

Finger food – desery koktajlowe (60 g / szt. I proszę wybrać 3)

- Mus pistacjowy
- Tiramisu
- Mini bezy z kremem waniliowym i owocami
- Mus z białej czekolady z maliną
- Panna cotta waniliowa z sosem owocowym
- Sałatka owocowa z miętą i syropem limonkowym
- Truskawki z kremem mascarpone i kruszonką migdałową
- Brownie czekoladowe z sosem karmelowym



PAKIET II - 170 zł / os.

Finger food / przekąski koktajlowe (60 g / szt. proszę wybrać 3)

- Tatar wołowy z piklami, szalotką i musztardą francuską
- Kremowy ser kozi z musem z buraka i pesto pietruszkowym
- Tartaletka z pâté z wątróbki drobiowej i galaretką z czerwonego wina
- Mini moskole z bryndzą i żurawiną
- Tortilla z kurczakiem, sałatą rzymską i sosem cezar
- Koktajl z krewetek z sosem koniakowym
- Carpaccio z buraka z serem kozim
- Tartaletka z awokado i ogórkiem
- Karczek wolnogotowany z musem chrzanowym
- Crostini z roastbeefem i musem chrzanowym

Sałatki (100 g / os. I proszę wybrać 2)

- Sałatka z oscypkiem, boczkiem i ziemniakami
- Pomidory z bundzem i pesto z czosnku niedźwiedziego
- Sałatka cezar z kurczakiem
- Carpaccio z buraka
- Sałatka z grillowanym kurczakiem i warzywami
- Sałatka z pieczonym burakiem i orzechem włoskim



PAKIET II - 170 zł / os. - ciąg dalszy

Zupy (proszę wybrać 1)

- Zupa bryndzowa z grzankami
- Borowikowa z lanymi kluskami
- Krem czosnkowy z bryndzą
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową

Dania główne (160 g / os. I proszę wybrać 2)

- Golonko wieprzowe bez kości duszone w piwie z sosem musztardowym
- Karczek wolnogotowany w sosie zbójckim
- Żeberka wieprzowe w sosie własnym
- Żeberka BBQ
- Pierś z kurczaka supreme w glazurze truflowej
- Sandacz w sosie koperkowym
- Policzki wieprzowe duszone w czerwonym winie
- Filet z dorsza w sosie cytrynowym
- Pstrąg w pesto szpinakowo-migdałowym
- Gnocchi z pesto bazyliowym i burratą
- Tagliatelle z grzybami leśnymi i mascarpone



PAKIET II - 170 zł / os. - ciąg dalszy

Dodatki (180 g / os. I wybór 2)

- Warzywa korzeniowe pieczone z orzechem laskowym
- Brokuł zapiekany pod beszamelem
- Marchewki glazurowane pomarańczą i tymiankiem
- Bukiet warzyw z masłem ziołowym
- Hałuski z sosem bryndzowym i pesto
- Kluski śląskie z sosem grzybowym
- Kasza pęczak z oscypkiem
- Gratin ziemniaczane z serem bursztyn

Finger food – desery koktajlowe (60 g / szt. I proszę wybrać 3)

- Mus pistacjowy
- Tiramisu
- Mini bezy z kremem waniliowym i owocami
- Mus z białej czekolady z maliną
- Panna cotta waniliowa z sosem owocowym
- Sałatka owocowa z miętą i syropem limonkowym
- Truskawki z kremem mascarpone i kruszonką migdałową
- Brownie czekoladowe z sosem karmelowym



PAKIET III - 210 zł / os.

Finger food / przekąski koktajlowe (60 g / szt. I proszę wybrać 3)

- Tatar wołowy z piklami, szalotką i musztardą francuską
- Koktajl z krewetek z sosem koniakovym
- Tatar z łososia z ogórkiem i sosem miodowo-musztardowym
- Mini moskole z bryndzą i żurawiną
- Tartaletka z pâté z wątróbki drobiowej i galaretką z czerwonego wina
- Karczek wolnogotowany z musem chrzanowym
- Kremowy ser kozi z musem z buraka i pesto pietruszkowym
- Grzanka z rostbefem i kremem truflowym

Sałatki (100 g / os. I proszę wybrać 2)

- Sałatka z oscypkiem, boczkiem i ziemniakami
- Pomidory z bundzem i pesto z czosnku niedźwiedziego
- Sałatka cezar z kurczakiem
- Carpaccio z buraka
- Sałatka z krewetkami i dressingiem cytrusowym
- Sałatka z grillowanym łososiem i ogórkiem



PAKIET III - 210 zł / os. - ciąg dalszy

Zupy (wybór 1)

- Borowikowa z lanymi kluskami
- Krem czosnkowy z bryndzą
- Zupa bryndzowa z grzankami
- Krem z leśnych grzybów z oliwą truflową

Dania główne (160 g / os. (proszę wybrać 2))

- Konfitowane udo kaczki z jabłkiem
- Łosoś z sosem maślano-cytrusowym
- Pstrąg w pesto szpinakowo-migdałowym
- Sandacz w sosie koperkowym
- Pierś z kurczaka supreme w glazurze truflowej
- Policzki wołowe duszone w czerwonym winie
- Halibut pieczony z masłem cytrynowym
- Dorsz czarny w emulsji z białego wina
- Gnocchi truflowe z parmezanem i mascarpone
- Ravioli z ricottą i szpinakiem w sosie szalwiowym



PAKIET III - 210 zł / os. - ciąg dalszy

Dodatki (180 g / os. (proszę wybrać 2))

- Warzywa korzeniowe pieczone z orzechem laskowym
- Bukiet warzyw z masłem ziołowym
- Hałuski z sosem bryndzowym i pesto
- Kluski śląskie z sosem grzybowym
- Kasza pęczak z oscypkiem
- Puree ziemniaczane
- Szparagi zielone z masłem i parmezanem

Finger food – desery koktajlowe (60 g / szt. (proszę wybrać)

- Mus pistacjowy
- Tiramisu
- Mini bezy z kremem waniliowym i owocami
- Mus z białej czekolady z maliną
- Panna cotta waniliowa z sosem owocowym
- Sałatka owocowa z miętą i syropem limonkowym
- Truskawki z kremem mascarpone i kruszonką migdałową
- Brownie czekoladowe z sosem karmelowym





Obsługa kelnera 80,00/h – do 4 h

Open bar 179,00/ os – do 4 godzin





*Łapraszamy
do współpracy!*

Skontaktuj się z nami



sylwia@schroniskobukowina.pl



tel: 502 691 180