



Catering

oferta

MINIMALNA
LICZBA OSÓB: 8



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.**
- ✓

Finger food / Przekąski koktajlowe (60/80 g/szt.)

Cena 14 zł/szt. | Minimalne zamówienie: 8 szt.

Tatar wołowy | pikle | szalotka | musztarda francuska

Cena 14 zł/szt. | Minimalne zamówienie: 8 szt.

**Tatar z pstrąga arktycznego | zielony ogórek
| sos miodowo-musztardowy**

Cena 12 zł/szt. | Minimalne zamówienie: 8 szt.

Kremowy ser kozi | mus z buraka | pesto pietruszkowe

Cena 14 zł/szt. | Minimalne zamówienie: 8 szt.

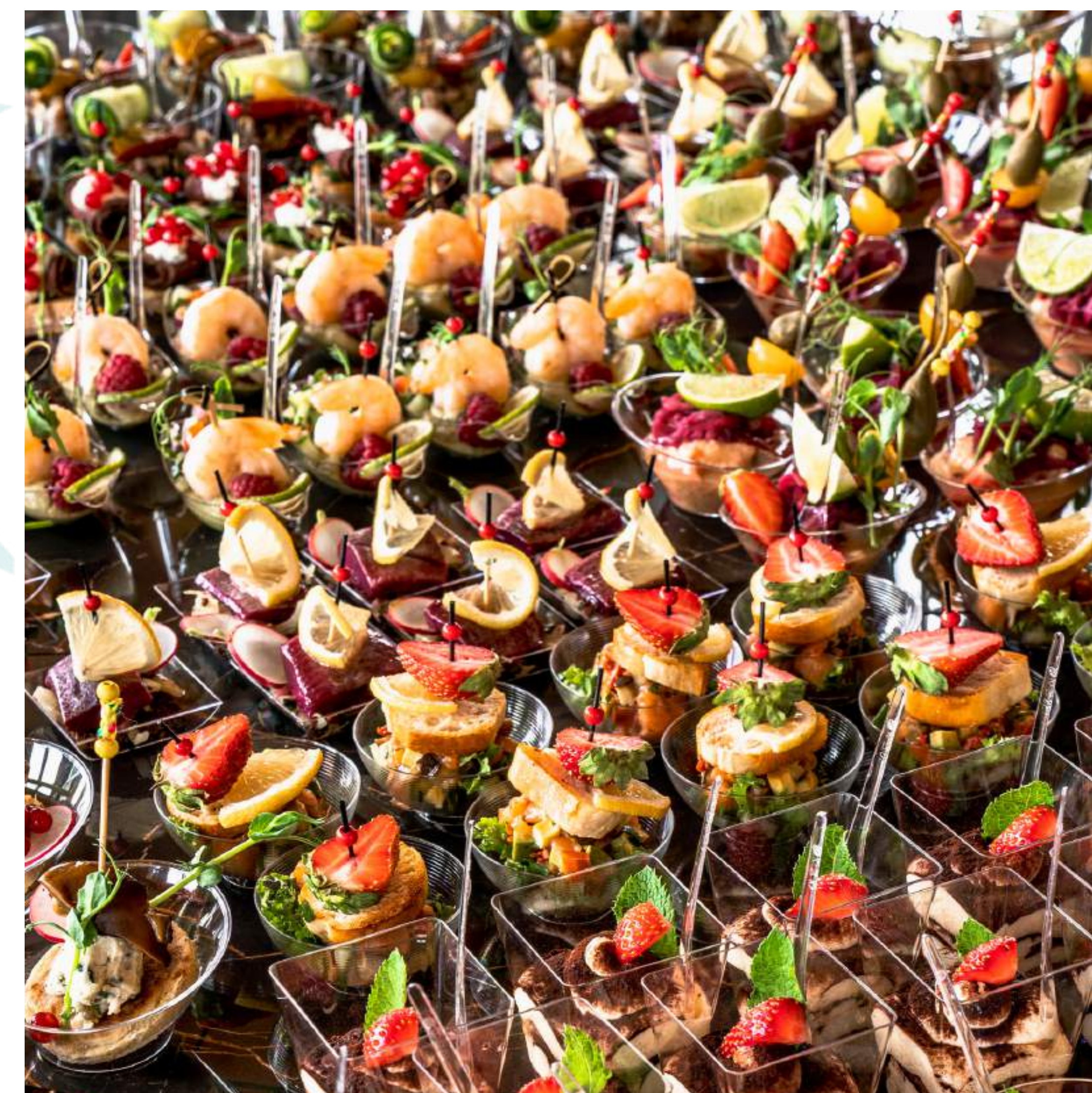
Smażona krewetka | guacamole | sałatka siekana

Cena 12 zł/szt. | Minimalne zamówienie: 8 szt.

Pomidorki koktajlowe | mozzarella | pesto bazyliowe

Cena 12 zł/szt. | Minimalne zamówienie: 8 szt.

Prosciutto di Parma | melon kantalupa | rukola | balsamico



Cena 149 zł/szt. **BOX WRAPÓW 12 sztuk**

Wrap z grillowanym kurczakiem i sosem Cezar

Grillowany filet z kurczaka | sałata rzymska | pomidor | ogórek
| chrupiący boczek | ser Grana Padano | sos Cezar

Wrap z szynką i serem cheddar

Szynka gotowana | ser cheddar | sałata lodowa | pomidor
| ogórek konserwowy | czerwona cebula | sos miodowo-musztardowy

Wrap wegetariański z hummusem

Hummus | grillowany bakłażan | grillowana cukinia | pieczona papryka
| rukola | ser feta | czerwona cebula | sos jogurtowo-ziołowy

Zimny bufet

Cena 240 zł | Zestaw dla 5 osób
Deska włoskich i regionalnych serów

Cena 240 zł | Zestaw dla 5 osób
Deska polskich i włoskich wędlin

Cena 240 zł | Zestaw dla 5 osób
Deska serów i wędlin

Cena 70 zł | Zestaw dla 5 osób
Chleb naszego wypieku | smalec | ogórek kiszony



Sałatki

Cena 58 zł/szt. | Minimalne zamówienie: 2 szt.

Mix liści sałat z grillowaną polędwiczką wieprzową, karmelizowanym serem pleśniowym, melonem, arbuzem, prażonymi orzechami włoskimi oraz francuskim dressingiem miodowo-musztardowym

Cena 54 zł/szt. | Minimalne zamówienie: 2 szt.

Burrata z bakłażanem pieczonym nad ogniem, hummusem, salsą pomidorową, czarnym czosnkiem oraz dressingiem tahini z yuzu

Zupy

Przykładowe propozycje sezonowe.

Cena 34 zł/szt. | Minimalne zamówienie: 6 szt.

Szczawiowa z jajkiem, bryndzą, crumble z chleba i świeżą zieleniną

Cena 36 zł/szt. | Minimalne zamówienie: 6 szt.

Krem z białych szparagów z aromatem białej trufli, zielonym groszkiem, bocznikami i czosnkiem niedźwiedzim

Cena 36 zł/szt. | Minimalne zamówienie: 6 szt.

Kwaśnica z wędzonym żeberkiem, ziemniakami i chrupiącymi skwarkami

Cena 36 zł/szt. | Minimalne zamówienie: 6 szt.

Żurek na wędzonce z białą kielbasą



DANIA GŁÓWNE

Cena 56 zł/szt. | Minimalne zamówienie: 6 szt.

Filet z kurczaka Supreme z nutą białej trufli, glazurowany sosem velouté, podany na purée z cukinii z czarną soczewicą Beluga i borówkami stepowymi

Cena 79 zł/szt. | Minimalne zamówienie: 4 szt.

Wolno pieczone żebro wołowe glazurowane sosem BBQ, podane z purée maślanym, podwędzaną kukurydzą i papryczkami padrón

Cena 56 zł/szt. | Minimalne zamówienie: 4 szt.

Pierozki z jagnięciną i smardzami podane na purée z topinamburu z bryndzą, palonym masłem, prażonymi orzechami laskowymi i smardzami

Cena 64 zł/szt. | Minimalne zamówienie: 6 szt.

Schab z kością pieczony, glazurowany demi-glace, podany na purée z buraka z karmelizowaną cebulą i szczypiorem



DANIA GŁÓWNE - CIĄG DALSZY

Cena 78 zł/szt. | Minimalne zamówienie: 6 szt.

Biodrówka jagnięca marynowana w miodzie pitnym, wolno pieczona i glazurowana demi-glace, podana na karmelizowanej marchewce z pomarańczą i kardamonem, z sezonowymi grzybami oraz dzikim brokułem

Cena 65 zł/szt. | Minimalne zamówienie: 6 szt.

Polędwiczka wieprzowa pieczona w całości, glazurowana demi-glace, podana na duszonej czerwonej kapuście z dzikim brokułem w maślanej emulsji

Cena 79 zł/szt. | Minimalne zamówienie: 4 szt.

Połówki pieczonej kaczki glazurowane sosem własnym, podane na czerwonej kapuście duszonej w czerwonym winie



Dania jednogarnkowe:

- **Gulasz w barbecue**

wołowina | ogórek kiszony | cebula | sos BBQ

- **Żurek**

biała kiełbasa | boczek | cebula | chrzan

- **Bigos myśliwski**

kapusta kiszona | boczek | kiełbasa | suszone grzyby

Dodatki

Cena 12 zł/szt. | Minimalne zamówienie: 6 szt.

Młoda kapusta zasmażana z boczkiem i koperkiem

Cena 15 zł/szt. | Minimalne zamówienie: 6 szt.

Mizeria z ogórka świeżego i małosolnego z wędzonym twarogiem i koperkiem

Cena 15 zł/szt. | Minimalne zamówienie: 6 szt.

Mix liści sałat z francuskim dressingiem miodowo-musztardowym

Cena 18 zł/szt. | Minimalne zamówienie: 6 szt.

Warzywa grillowane: bakłażan, batat, cukinia, czerwona cebula i czosnek

Cena 14 zł/szt. | Minimalne zamówienie: 6 szt.

Mini ziemniaki pieczone z kremowym musem z bryndzy i szczypiorkiem



Fingerfood na słodko

Cena 14 za sztukę | Minimalne zamówienie 8 sztuk

Mus pistacjowy | prażone pistacje

Cena 14 za sztukę | Minimalne zamówienie 8 sztuk

Panna cotta | mus z malin

Cena 14 za sztukę | Minimalne zamówienie 8 sztuk

Klasyczne tiramisu | biszkopt nasączony kawą

I krem mascarpone I kakao

Cena 14 za sztukę | Minimalne zamówienie 8 sztuk

Mus z białej czekolady | owoce sezonowe I chrupiąca kruszonka

Cena 14 za sztukę | Minimalne zamówienie 8 sztuk

Sernik mango I kruszone ciasteczka maślane

I prażone migdały I mus mango-marakuja

Cena 300 zł

TORT BEZOWY

**krem mascarpone I świeże owoce
I mus mango-marakuja**





Obsługa kelnera 80,00/h – do 4 h

Open bar 179,00/ os – do 4 godzin

Ceny dotyczą jednej porcji.

Minimalna liczba zamawianych porcji została określona przy każdej pozycji.

W przypadku większych wydarzeń istnieje możliwość przygotowania indywidualnego menu oraz dostosowania oferty do charakteru wydarzenia, preferencji gości i wymagań.





*Zapraszamy
do współpracy!*

Skontaktuj się z nami



catering@schroniskobukowina.pl



tel: +48 538 946 640

