



Catering

oferta

Kompleksowo realizujemy catering
na wydarzenia prywatne i firmowe.

Każdą imprezę okolicznościową
przygotujemy z uśmiechem i zadbamy o to,
aby była absolutnie doskonała!

minimalna liczba osób: 8

CATERING SCHRONISKA SMAKÓW

FINGER FOOD

przekąski koktajlowe..... 3

ZIMNY BUFET

deski wędlin i serów..... 5

ZUPY I SAŁATKI..... 6

DANIA GŁÓWNE..... 7

DANIA JEDNOGARNKOWE..... 8

DODATKI..... 8

INFORMACJE DODATKOWE..... 9

KONTAKT..... 12

FINGER FOOD

PRZEKĄSKI KOKTAJLOWE

Minimalne zamówienie: 8 szt. z jednego rodzaju

FINGER FOOD - WYTRAWNE

Tatar wołowy - 14 zł/szt.

pikle | szalotka | musztarda francuska

Tatar z pstrąga arktycznego - 14 zł/szt.

zielony ogórek | sos miodowo-musztardowy

Kremowy ser kozi - 12 zł/szt.

mus z buraka | pesto pietruszkowe

Smażona krewetka - 14 zł/szt.

guacamole | sałatka siekana

Pomidorki koktajlowe z mozzarellą - 12 zł/szt.

pesto bazyliowe

Prosciutto di Parma - 12 zł/szt.

melon kantalupa | rukola | balsamico

Tartaletka z hummusem - 12 zł/szt.

suszone pomidory

Śledź w śmietanie - 14 zł/szt.

jabłko | cebula

Pasztet wiejski - 12 zł/szt.

konfitura cebulowa

Tartaletka z pâté z wątróbki drobiowej - 14 zł/szt.

galaretka z czerwonego wina

Mini moskole - 12 zł/szt.

bryndza | żurawina

Karczek wolno gotowany - 14 zł/szt.

mus chrzanowy

Tatar z łososia - 14 zł/szt.

ogórek | sos miodowo-musztardowy



FINGER FOOD - NA SŁODKO

Mus pistacjowy - 14 zł/szt.

prażone pistacje

Panna cotta - 14 zł/szt.

mus z malin

Klasyczne tiramisu - 14 zł/szt.

biskopt nasączony kawą | krem mascarpone | kakao

Mus z białej czekolady - 14 zł/szt.

owoce sezonowe | chrupiąca kruszonka

Sernik mango - 14 zł/szt.

kruszone ciasteczka maślane | prażone migdały | mus mango-marakuja

Mus z ciemnej czekolady - 14 zł/szt.

Rekonstrukcja Legendarnej Bezy - 14 zł/szt.

mascarpone | sos marakuja

 Minimalne zamówienie:
8 szt. z jednego rodzaju



ZIMNY BUFET

**Deska włoskich
i regionalnych serów - 240 zł/zestaw**
zestaw dla 5 osób

**Deska polskich
i włoskich wędlin - 240 zł/zestaw**
zestaw dla 5 osób

**Deska serów
i wędlin - 240 zł/zestaw**
zestaw dla 5 osób

**Chleb naszego wypieku ze smalcem
i ogórkiem kiszonym - 70 zł/zestaw**
zestaw dla 5 osób



ZUPY

Minimalne zamówienie: 6 porcji
z jednego rodzaju

Żurek na zakwasie - 36 zł/porcja
jajko | biała kiełbasa

Krem z pieczonej dyni - 34 zł/porcja
imbir | pomarańcza | kokos | świeże zioła
| szczypiorek | pestki dyni | olej z pestek
dyni | crumble z bagietki | cream fresch

Kwaśnica - 36 zł/porcja
wędzone żeberko | ziemniaki | chrupiące
skwarki

SALATKI

Półmisek dla 5 osób

Coleslaw - 49 zł/szt.
biała kapusta | koperek | jabłko

Salatka z oscypkiem - 56 zł/szt.
boczek | ziemniaki

Salatka z pieczonym burakiem - 56 zł/szt.
orzech włoski



DANIA GŁÓWNE

Filet z kurczaka Supreme

z białą truflą - 51 zł/porcja

purée z karmelizowanego kalafiora i borowik stepowy i czarna soczewica beluga i piklowana cebula i sos velouté

Minimalne zamówienie: 6 porcji

Wolno pieczone żebro wołowe - 74 zł/porcja

sos BBQ i purée maślane i podwędzana kukurydza i papryczki padrón

Minimalne zamówienie: 4 porcje

Pierozki z jagnięciną i smardzami - 51 zł/porcja

bryndza i purée z pieczonej dyni i prażony orzech laskowy i palone masło i smardz

Minimalne zamówienie: 4 porcje

Schab Bekon 500g dojrzewający metodą sezonowania na sucho

- 64 zł/porcja

purée z buraka i chrupiące purée z kiszonej kapusty w panko i demi-glace z gorczycą i szczypior

Minimalne zamówienie: 6 porcji

Biodrówka jagnięca marynowana

w miodzie pitnym - 73 zł/porcja

demi-glace i karmelizowana marchew z pomarańczą i kardamonem i sezonowe grzyby i dziki brokuł

Minimalne zamówienie: 6 porcji

Polędwiczka wieprzowa

pieczona w całości - 60 zł/porcja

purée z pieczonej dyni z mascarpone i dziki brokuł w maślanej emulsji i dynia piklowana z miodem i musztardą francuską i demi-glace z gorczycą

Minimalne zamówienie: 6 porcji

Półówka pieczonej kaczki - 74 zł/porcja

sos własny i czerwona kapusta duszona w czerwonym winie

Minimalne zamówienie: 4 porcje



DANIA JEDNOGARNKOWE

Gulasz barbecue - 35 zł/porcja

wołowina | ogórek kiszony | cebula | sos BBQ

Żurek - 29 zł/porcja

biała kiełbasa | boczek | cebula | chrzan

Bigos myśliwski 35 zł/porcja

kapusta kiszona | boczek | kiełbasa | suszone grzyby

DODATKI

Mini sałata rzymska - 13 zł/porcja

sos Cezar | parmezan

Duszona kapusta włoska - 12 zł/porcja

grzyby leśne | śmietana

Mix liści sałat - 13 zł/porcja

francuski dressing miodowo-musztardowy

Warzywa grillowane - 16 zł/porcja

bakłażan | batat | cukinia | czerwona cebula | czosnek

Mini ziemniaki pieczone - 12 zł/porcja

kremowy mus z bryndzy | szczypiorek



USŁUGI DODATKOWE

Tort bezowy - 300 zł

krem mascarpone | świeże owoce | mus
mango-marakuja

Obsługa kelnerska - 80 zł/h

do 4 godzin

Open bar - 179 zł/os.

do 4 godzin

Śniadania

zamów na catering.schroniskobukowina.pl

INFORMACJE

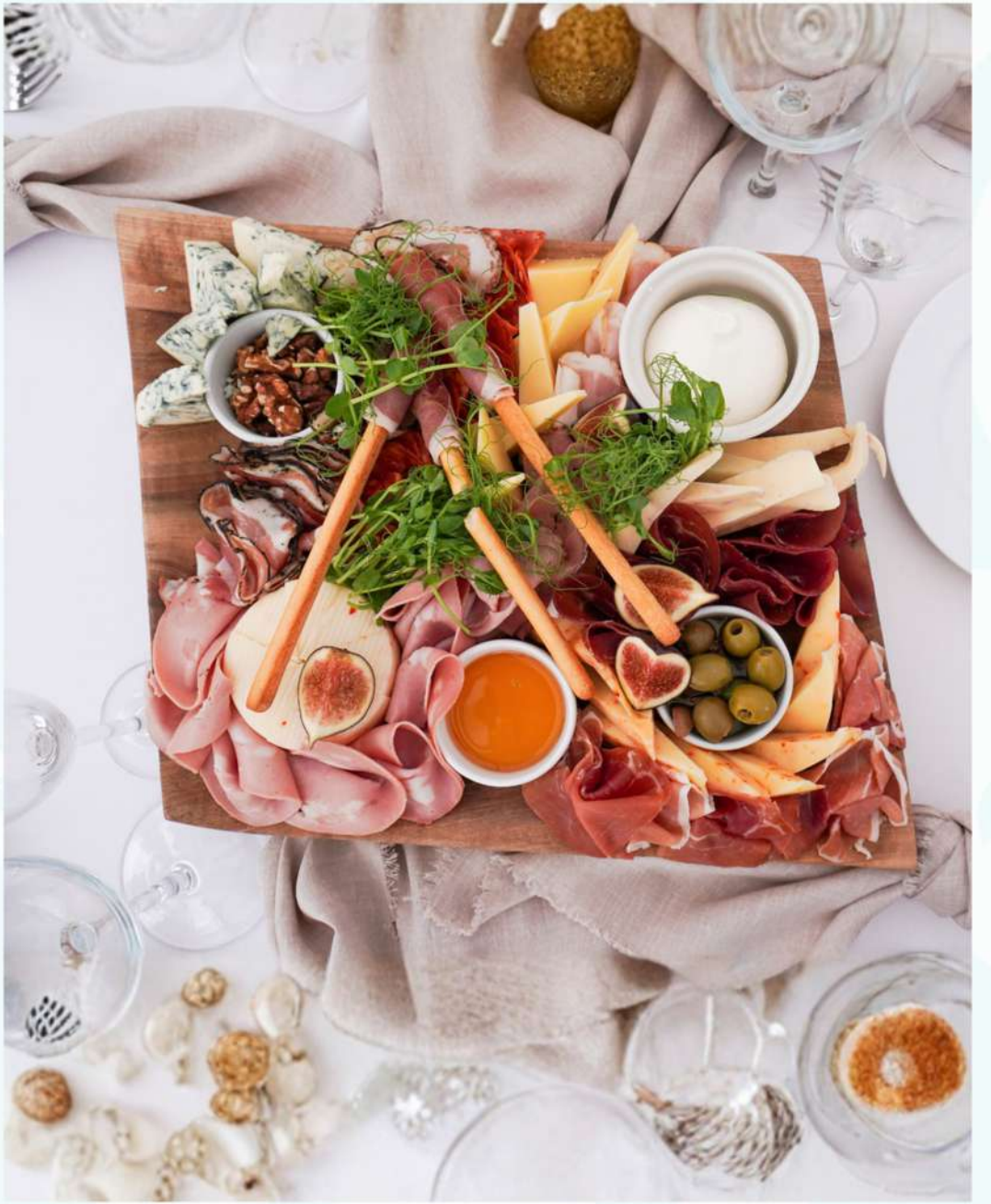
Minimalna liczba Gości: 8 osób.

Minimalne ilości zamówienia poszczególnych
produktów
zostały określone przy odpowiednich sekcjach
lub pozycjach menu.

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









Zapraszamy do współpracy!

catering@schroniskobukowina.pl

tel. +48 538 946 640

Kościuszki 94.,
Bukowina Tatrzańska