

OFERTA EVENTOWA

oferta obejmuje organizację cateringu w wybranej przez Klienta lokalizacji na terenie woj. lubelskiego.

Produkty zostaną podane w sposób estetyczny, z wykorzystaniem porcelanowej zastawy i metalowych sztućców.

Podane ceny są cenami netto Oferta ważna od 15 osób.

Do kosztu cateringu doliczona zostanie opłata transportowa.

Proponujemy organizację cateringu w następujących wariantach:

OPCJA 1 - 140ZŁ/OS

- zupa
- danie główne
- deser
- woda z miętą i cytryną
- soki
- kawa, herbata
- czas trwania przyjęcia: 4h

OPCJA 2 - 170ZŁ/OS

- zupa
- danie główne
- deser
- 3 przekąski zimne
- woda z miętą i cytryną
- soki
- kawa, herbata
- czas trwania przyjęcia 4 h

OPCJA 3 - 205ZŁ/OS

- zupa
- danie główne
- deser
- 5 przekąsek zimnych
- woda z miętą i cytryną
- soki
- kawa, herbata
- czas trwania przyjęcia 4h

OPCJA 4 - 235ZŁ/OS

- zupa
- danie główne
- deser
- 5 przekąsek zimnych
- II danie gorące serwowane
- woda z miętą i cytryną
- soki
- kawa, herbata
- czas trwania przyjęcia 6h

OPCJE DODATKOWE

- tort - 16zł/porcję
- owoce filetowane 12zł/osobę
- napoje gazowane - 15zł/osobę
- słodki stół



MENU

ZUPA (PROSIMY O WYBÓR JEDNEJ OPCJI)

- Krem z pieczonej papryki i pomidorów (wege) Rosół drobiowo-wołowy z kołdunami wołowymi lub makaronem Zupa krem z białych warzyw z oliwą truflową Krem z buraka z creme fraiche (wege) Forszmak lubelski Żurek na zakwasie Flaczki z boczniaka (wege) Chłodnik ogórkowy z melonem (wege) (sezonowo)
- Gazpacho (wege) (sezonowo)
-
-
-

DANIE GŁÓWNE (PROSIMY O WYBÓR JEDNEJ OPCJI)

- Pierś z indyka, ryż długoziarnisty, kalafior romanesco, sos pomarańczowo-brzoskwiniowy
- Pieczony karczek, puree chrzanowe, surówka z piklowanej kapusty
- Pierś z kurczaka zapiekana z fetą, szpinakiem i pomidorami suszonymi, maślane puree ziemniaczane
- Polędwica z dorsza, posypka z wędzonego boczku, puree ziemniaczane, pieczone pomidorki koktajlowe
- Polędwiczka wieprzowa, ziemniaki opiekane w ziołach, sos borowikowy, mix świeżych warzyw
- Noga z kaczki pieczona w pomarańczach z buraczkowymi kopytkami i sosem pomarańczowym
- Ravioli ze szpinakiem i ricottą (w)
- Ragù warzywne z ciecierzycą i czerwoną fasolą (w)

PRZEKĄSKI ZIMNE (PROSIMY O WYBÓR W ZALEŻNOŚCI OD WYBRANEJ OPCJI)

- Tortille z kurczakiem i warzywami
- Tortille z musem z łososia i warzywami
- Vol-au-venty z dorszem i puree groszkowym
- Roladki z cukinii, serem pleśniowym, suszonym pomidorem, rukolą i pudrem z orzecha
- Tartaletki z pesto paprykowo jaglanym (wegan)
- Tartaletki ze smalcem fasolowym i prażoną cebulką (wegan)
- Krewetki na pumperniku z masłem koperkowo-czosnkowym
- Mini kanapeczki z łososiem lub/i rostbefem, na kremowym serku chrzanowym
- Mięsa pieczone (schab, boczek, karczek)
- Deska serów regionalnych i europejskich
- Pierś z indyka w miodzie i prażonym sezamie
- Jajka faszerowane w kilku odstonach
- Śledź w musztardzie i cebuli
- Panierowane kęski z kurczaka z sosem czosnkowym
- Polędwiczka ze śliwką zawinięta w szynce parmeńskiej
- Sałatka z pieczonym burakiem, kozim serem, rukolą, suszonym pomidorem, czarnymi oliwkami
- Sałatka z selerem naciowym, winogronami, kurczakiem, kukurydzą; sos majonezowy
- Sałatka makaronowa z tuńczykiem, papryką marynowaną, czerwoną fasolą, oliwkami; sos jogurtowo-czosnkowy
- Sałatka z grillowanym kurczakiem i boczkiem, pieczonym ziemniakiem na mixie sałat, pomidor, czerwona cebulka, sos miodowo-musztardowy

DESER (PROSIMY O WYBÓR JEDNEJ OPCJI)

- Tarta z musem malinowym, kremem z białej czekolady oraz mascarpone, na spodzie z ciasteczek maślanych
- Tarta z owocami leśnymi, kremem z białej czekolady oraz mascarpone, na spodzie z ciasteczek maślanych
- Sernik nowojorski z pomarańczą i polewą kajmakową
- Sernik nowojorski z lemon curdem
- Mini beza Pavlova
- Tarta Snickers z orzeszkami ziemnymi
- Brownie
- Tradycyjna szarlotka

KOLEJNE DANIE GORĄCE (PROSIMY O WYBÓR JEDNEJ OPCJI)

- Forszmak po lubelsku
- Półmisek mięs i warzyw grillowanych (żeberka, kurczak, cukinia, papryka, pieczarki)
- Tagiatelle z kurczakiem, szpinakiem, pomidorkami koktajlowymi i śmietanką
- Boeuf Stroganow
- Żeberka zapiekane w miodzie, ziemniaki opiekane
- Kasza bulgur z warzywami, ciecierzycą i kminem rzymskim (w)

TORT (PROSIMY O WYBÓR JEDNEJ OPCJI)

- Red Velvet Cake - czerwony biszkopt z kremową masą z serka mascarpone
- Tort Wiosenny z musem truskawkowym - biały, nasączony herbatą biszkopt z musem truskawkowym
- Tort owocowy z kremem migdałowym - biszkopt przełożony kremem pâtisserie z dodatkiem mielonych migdałów i mieszanką kolorowych owoców: truskawek, kiwi i banana
- Tort migdałowo-czekoladowy z malinami - biszkopt migdałowo - kakaowy z masą śmietankową z malinami
- Tort Berry and White - z owocami leśnymi i musem z białej czekolady

100 g/osobę; minimalne zamówienie - 15 porcji

ALKOHOL

- WINO BIAŁE /CZERWONE - 85ZŁ/0.7L
- WÓDKA - 130ZŁ/0,5L
- OPŁATA KORKOWA - WÓDKA BUTELKA 0,5L, WINO 0,7L - 30ZŁ/BUTELKĘ
- OPŁATA KORKOWA - WHISKEY 0,5L, INNE ALKOHOLE - 70ZŁ/BUTELKĘ

DEKORACJA STOŁÓW (OBRUSY, ŚWIECE, KWIATY) OD 300ZŁ