

Menu Strefa Dobrego Smaku Catering

Oferta na Twoje przyjęcie okolicznościowe.

Ceny ustalane są indywidualnie i uzależnione od ilości osób i wybranego menu.

Strefa Dobrego Smaku

Ul. Stefana Batorego 12

28 - 100 Busko - Zdrój

Tel. 889-759-967, 695-485-301

Nie zamykamy się na żadną propozycję, cechuje nas elastyczność, konkurencyjne ceny, w połączeniu z pełnym profesjonalizmem i pasją do gotowania.

Pozostajemy absolutnie otwarci na wszelkie pomysły okolicznościowego menu.

I danie propozycje:

- domowy rosół domowy z makaronem, marchewką i pietruszką
- krem z włoskich pomidorów z mozzarellą i pesto bazyliowym
- krem z borowików z grzanką czosnkową
- krem z białych warzyw
- zupa tajska na mleku kokosowym z kurczakiem lub krewetkami
- jeżeli masz pomysł na inną zupę lub zupę krem również możemy ją dla Ciebie przygotować

II danie propozycje:

Mięsa:

- filet z kurczaka w panierce panko
- devolay z (masłem i pietruszką/pieczarkami i serem żółtym/pomidorem suszonym i mozzarellą/serem feta i szpinakiem)
- pieczona roladka drobiowa z szpinakiem i fetą lub zawijana w boczek z mięsem mielonym
- mini kotlety mielone
- polędwica wieprzowa grillowana faszerowana szpinakiem i serem feta

- polędwica wieprzowa w sosie własnym
- tradycyjny kotlet schabowy
- schab w sosie własnym
- biodrówka SV przekładana cebulką
- karkówka w sosie własnym
- bitki wołowe duszone w czerwonym winie
- policzki wołowe w czerwonym winie
- zrazy wołowe duszone

Ryby i dania bez mięsne:

- polędwica z dorsza czarnego smażona lub w cieście piwnym
- łosoś pieczony
- pstrąg pieczony lub smażony na maśle
- makaron z krewetkami na białym winie
- kotlety warzywne
- makaron ze szpinakiem, pomidorkami koktajlowymi i czosnkiem na śmietance roślinnej

(Istnieje możliwość wyboru półmiska z trzema rodzajami mięsa)

Dodatki:

- ziemniaki gotowane z koperkiem
- gnocchi
- ziemniaki opiekane ze świeżymi ziołami
- frytki
- pieczone bataty z rozmarynem

Surówki

(możliwość wyboru trzech surówek do obiadu)

- z marchewki i jabłka
- z czerwonej kapusty
- colesław

- kalafior lub brokuł z zasmażaną bułką tartą
- z kapusty pekińskiej
- buraczki zasmażane
- wegetariańska z sosem vinegrette
- mizeria
- kiszona kapusta
- w przypadku sezonu młoda zasmażana kapusta/ szparagi/ lub inne
- kapusta czerwona zasmażana

II danie propozycje:

- wyrób regionalny tradycyjna „Szynka z Broniny” z dodatkami
- strogonow
- barszczyk czerwony z (bułeczką z pieczarkami i serem/paszteciki/krokiety)
- schab w sosie/kapusta czerwona/gnocchi
- mix pierogów (z mięsem, ruskie)
- pieczone udko z kurczaka, frytki, surówka do wyboru
- steki wołowe z polędwicy
- kulki mięsne w różnych sosach (pomidorowy grzybowy)
- karkówka pieczona lub w sosie własnym
- żeberko w glazurze barbecue
- golonka pieczona z sosem tymiankowym i bocznikami
- karczek w ziołach z jabłkiem
- wolno pieczona kaczka z jabłkiem
- pizza (oferta na osiemnastkę)
- burgery 18 (oferta na osiemnastkę)

Przystawki :

- koreczki z kabanosem i warzywami
- antipasti (papryczki faszerowane serem)
- galaretki wieprzowe lub drobiowe
- przekąski z ciasta francuskiego
- sushi
- pieczarki faszerowane mięsem mielonym
- Tartaletki z musem łososiowym i awokado
- Pieczeń rzymska z nerkowcem na grzance z sosem tatarskim
- Tortilla łosoś/awokado/rukola/świeży ogórek/serek śmietankowy
- Tortilla kurczak/papryka/ogórek kiszony/cebula czerwona/kukurydza/ kapusta pekińska/sos
- Jaja z musem szpinakowym
- Jaja z musem pieczarkowym
- Jaja zawijane w szynkę szwarczwaldzka
- Śledź z cebulką lub koreczki śledziowe
- mini zapiekanki z pieczarkami i serem
- mini kanapeczki
- Koreczki pomidor koktajlowy/mini mozzarella/pesto bazyliowe
- pomidor malinowy na rukoli z serem czosnkowym
- deska serów z winogronem
- nuggetsy z kurczaka w panko ze świeżym ogórkiem i pomarańczą + sos słodkie chilli
- śliwki i morele zawijane w boczek
- foccacia z krewetkami

Sałatki:

- sałatka grecka
- sałatka gyros
- sałatka kurczak/winogron/ananas/seler naciowy/orzechy włoskie/majonez
- sałatka kurczak/papryka/kukurydza/ananas/ogórek konserwowy/majonez
- sałatka jarzynowa
- sałatka blanszowane pieczarki/kiełki fasoli mung/kukurydza/papryka/ser gouda/majonez
- sałatka makaron fusiloni/kurczak/blanszowany brokuł/kukurydza/prażony słonecznik/majonez
- sałatka sałata lodowa/pomidorki koktajlowe/sos aioli/grillowany kurczak

Owoce**Półmiski ze swojskimi wędlinami**

kiełbasa, kaszanka, pasztetowa, szynka, schab (wraz z chlebem)

Ciasta:**Możliwość wyboru słodkiego stołu lub ciast tradycyjnych****Zazwyczaj 3 rodzaje**

Sernik, jabłecznik, rolada, mannowiec, delicja,

Oferujemy również torty okolicznościowe

W zależności od ustaleń indywidualnych z klientem możemy zająć się organizacją imprez okolicznościowych od A do Z.

Oferujemy kompleksową obsługę która zawiera:

- dekorację sali oraz stołów
- obsługę kelnerską
- stolik z kawą i herbatą
- klimatyczne oświetlenie sali i muzykę
- napoje zimne
- coolery na alkohol
- klimatyzowany lokal