

MENU CATERING 2018



ZUPY:

Rosół- 6 zł/300 ml

Flaki- 8 zł/ 300 ml

Zupa z czerwoną soczewicą- 7 zł/300 ml

Gulaszowa – 9 zł/300 ml

Strogonoff wołowy – 11 zł /300 ml

Wiosenne minestrone z wonchesterem- 8 zł/300 ml

Chłodnik z zielonego ogórka – 8 zł/ 300 ml

Chłodnik buraczany- 8 zł/300 ml

Zupa szpinakowa z cieciorą- 8 zł/ 300 ml

KREM 8 zł/ 300 ml:

-z batatów z masłem orzechowym i mlekiem koko

- z pomidorów z razowymi grzankami

- z pieczonego buraka z serem feta

- z białych warzyw z czipsem z boczku lub z gruszką

DANIE GŁÓWNE

Lekko czyli grillowany filec z piersi zagrodowego kurczaka podany z dzikim ryżem i glazurowaną marchewką 21 zł

Polędwica pieczona w szynce długo dojrzewającej w sosie z zielonego pieprzu podana z młodymi ziemniaczkami z koperkiem i surówką 32 zł

Placek ziemniaczany podany z sosem węgierskim pod pierzynką z jogurtu i świeżych warzyw 18 zł

Sznicel wieprzowy podany z ziemniaczkami z koperkiem i surówką 23 zł

Kark szefa kuchni na placku ziemniaczanym z zasmażaną cebulką 21 zł

Pierś kaczki w towarzystwie sypkiej kaszy bulgur z surówką 32 zł

Żebro Adama w sosie bbq podane z kaszą gryczaną i buraczkami 22 zł

Golonka w piwie z ziemniakami i surówką z marchewki z chrzanem 22 zł

Rolada z kurczaka faszerowana mięsem mielonym z indyka pod pierzynką lekkiego sosu koperkowego z młodymi ziemniaczkami i surówką z marchewki na słodko 23 zł

De vollay z ziemniaczkami i surówką 24 zł

DANIE GŁÓWNE DLA DZIECI

Polędwiczki z kurczaka w złocistej panierce z ziemniaczkami i surówką 12 zł

MENU CATERING 2018

Złociste medaliony drobiowe w kukurydzianej panierce podane z gotowanymi, młodymi ziemniaczkami z koperkiem i surówką 14 zł

De vollay z ziemniaczkami i surówką 24 zł

PRZYSTAWKI:

Koreczki - 3, 3zł

Tarta wytrawna - 52 zł (14 porcji)

Pierwszy powiew wiosny czyli chrupiące sałaty ze świeżymi warzywami (pomidor, papryka, ogórek, kukurydza) w towarzystwie złocistej piersi kurczaka/ jaja na twardo podana z sosem czosnkowym i prażonymi nasionami. 40 zł/ plater około 8 porcji

Serowy zawrót głowy to znaczy ser camembert, blue, brie, żółty, mozzarella podane na świeżej sałacie z owocem granatu i sosem balsamicznym. – 43 zł plater/ około 8 porcji

Sałatka z podwórka to chrupiąca sałata z pieczoną piersią kaczki polana sosem malinowym w towarzystwie owoców sezonowych 58 zł/ plater około 8 porcji

Sałatka pomidorowa uczta podana na sałacie z rukolą z pomidorami, żurawiną, serem feta i złocistą piersią kurczaka/ tofu w sosie dijons w towarzystwie czosnkowych grzanek 40 zł/ plater około 8 porcji

Sałatka parmeńska z szynką długo dojrzewającą, serem camembert i brzoskwinia w zalewie, serwowana na chrupiącej sałacie z sosem winnym 44 zł/ plater około 8 porcji

Sałatka sezonowa ze złocistą piersią kurczaka/ serem camembert, truskawkami, mango, zielonym ogórkiem podana na świeżej sałacie z prażonymi orzechami włoskimi i sosem dijons. 46 zł/ plater około 8 porcji

Terina drobiowa w galarecie- 9 zł/ porcja

Łosoś na szpinaku w galarecie- 11 zł/ porcja

Schab po warszawsku- 9 zł/ porcja

Tatar wołowy- 9 zł/ porcja

Tatar z łososia z kaparami- 11 zł/ porcja

Półmisek mięs pieczystych- 40 zł

Półmisek serów- 48 zł

Sałatka jarzynowa- 26 zł/ kg

Tatar z pomidorów suszonych na cukinii na cieście francuskim- 4,8 zł/ porcja

Tortilli- 2,8 zł/ sztuka

Tartinki- 3,2 zł/ sztuka

Jaja faszerowane- 3,8 zł/ jajo

Rolada szpinakowa z suszonymi pomidorami – 42 zł

Bruschetta- 3,9 zł

MENU CATERING 2018

Śledź w oleju- 19 zł/ plater

CIASTA:

Sernik z bananami i kajmakiem- 39 zł/ kg

Malinowa chmurka na kruchym spodzie pod bezowym sklepieniem- 58 zł/ okrągła blaszka/ 25 cm

Szarlotka- 25 zł/ kg

Sernik na kruchym spodzie z brzoskwinią- 38 zł/ kg

Tort czekoladowo-kokosowy- 48 zł/kg

Tort czekoladowo/ wiśniowy – 52 zł/ kg

Tort śmietanowy z owocami- 46 zł/ kg

Tarta z owocami- 38 zł/ blaszka

Tarta czekoladowa- 42 zł/ blaszka

Biskoptowa rolada makowa- 33 zł/ sztuka

Tiramisu- 49zł/ kg

Seromak- 44 zł/ kg

Tarta makowa- 39 zł/ kg

PAKIET 1- cena 90 zł/ osoba

Zupa: mogą być do wyboru (pół na pół) dwie zupy

Rosół

Flaki

Zupa z czerwoną soczewicą

Chłodnik litewski

Chłodnik buraczany

Krem z pieczonego buraka

Krem z białych warzyw

Danie główne: mogą być do wyboru (pół na pół) dwa dania główne

Lekko czyli grillowany filec z piersi zagrodowego kurczaka podany z dzikim ryżem i glazurowaną marchewką

Sznicel wieprzowy podany z ziemniaczkami z koperkiem i surówką

Kark szefa kuchni na placku ziemniaczanym z zasmażaną cebulką

Żebro Adama w sosie bbq podane z kaszą gryczaną i buraczkami

Golonka w piwie z ziemniakami i surówką z marchewki z chrzanem

Rolada z kurczaka faszerowana mięsem mielonym z indyka pod pierzynką lekkiego sosu koperkowego z młodymi ziemniaczkami i surówką z marchewki na słodko

De vollay z ziemniaczkami i surówką

MENU CATERING 2018

Przystawki (do wyboru 6 pozycji)

Koreczki z cherry, mozzarelli i oliwki

Tarta wytrawna z brokułem, fetą suszonymi pomidorami i wędzonym łososiem

Pierwszy powiew wiosny czyli chrupiące sałaty ze świeżymi warzywami (pomidor, papryka, ogórek, kukurydza) w towarzystwie złocistej piersi kurczaka/ jaja na twardo podana z sosem czosnkowym i prażonymi nasionami.

Serowy zawrót głowy to znaczy ser camembert, blue, brie, żółty, mozzarella podane na świeżej sałacie z owocem granatu i sosem balsamicznym.

Sałatka pomidorowa ucztą podana na sałacie z rukolą z pomidorami, żurawiną, serem feta i złocistą piersią kurczaka/ tofu w sosie dijons w towarzystwie czosnkowych grzanek

Tatar wołowy

Półmisek mięs pieczystych

Półmisek serów

Nuggetsiki z kurczaka z sosami

Wytrawne babeczki

Łudeczki z cykorii ze świeżymi warzywami, pastami

Sałatka jarzynowa

Tortillki

Tartinki

Jaja faszerowane

Rolada szpinakowa z łososiem wędzonym

Ciasta: (3 ciasta do wyboru)

Szarlotka

Sernik na kruchym spodzie z brzoskwinia

Tarta z truskawkami

Tarta czekoladowa

Rolada makowa

W cenie ziemne napoje (woda z cytryną, soki owocowe w dzbankach, kompot wieloowocowy) oraz kawa i herbata

PAKIET II- cena 100 zł/osoba

ZUPY: (dwie opcje do wyboru)

Rosół

Flaki

Zupa z czerwoną soczewicą

Wiosenne minestrone z wonchesterem

Chłodnik litewski

Chłodnik buraczany

KREM

-z batatów z masłem orzechowym i mlekiem koko

- z pomidorów

- z pieczonego buraka

- z białych warzyw

DANIE GŁÓWNE (dwie opcje do wyboru pół/pół)

Lekko czyli grillowany filet z piersi zagrodowego kurczaka podany z dzikim ryżem i glazurowaną marchewką

Połudwica pieczona w szynce długo dojrzewającej w sosie z zielonego pieprzu podana z młodymi ziemniaczkami z koperkiem i surówką

MENU CATERING 2018

Placek ziemniaczany podany z sosem węgierskim pod pierzynką z jogurtu i świeżych warzyw

Sznicel wieprzowy podany z ziemniaczkami z koperkiem i surówką

Kark szefa kuchni na placku ziemniaczanym z zasmażaną cebulką

Pierś kaczki w towarzystwie sypkiej kaszy bulgur z surówką

Żebro Adama w sosie bbq podane z kaszą gryczaną i buraczkami

Golonka w piwie z ziemniakami i surówką z marchewki z chrzanem

Rolada z kurczaka faszerowana mięsem mielonym z indyka pod pierzynką lekkiego sosu koperkowego z młodymi ziemniaczkami i surówką z marchewki na słodko

De vollay z ziemniaczkami i surówką

PRZYSTAWKI: (do wyboru 8 pozycji)

Koreczki z cherry, mozzarelli i oliwki

Tarta wytrawna z brokułem, fetą suszonymi pomidorami i wędzonym łososiem

Pierwszy powiew wiosny czyli chrupiące sałaty ze świeżymi warzywami (pomidor, papryka, ogórek, kukurydza) w towarzystwie złocistej piersi kurczaka/ jaja na twardo podana z sosem czosnkowym i prażonymi nasionami.

Serowy zawrót głowy to znaczy ser camembert, blue, brie, żółty, mozzarella podane na świeżej sałacie z owocem granatu i sosem balsamicznym. – 43 zł plater/ około 8 porcji

Sałatka z podwórka to chrupiąca sałata z pieczoną pierśią kaczki polana sosem malinowym w towarzystwie owoców sezonowych

Sałatka pomidorowa uczta podana na sałacie z rukolą z pomidorami, żurawiną, serem feta i złocistą pierśią kurczaka/ tofu w sosie dijons w towarzystwie czosnkowych grzanek

Sałatka parmeńska z szynką długo dojrzewającą, serem camembert i brzoskwinia w zalewie, serwowana na chrupiącej sałacie z sosem winnym

Sałatka sezonowa ze złocistą pierśią kurczaka/ serem camembert, truskawkami, mango, zielonym ogórkiem podana na świeżej sałacie z prażonymi orzechami włoskimi i sosem dijons.

Tatar wołowy

Tatar z łososia z kaparami

Półmisek mięs pieczystych

Półmisek serów

Sałatka jarzynowa

Tatar z pomidorów suszonych na cukinii na cieście francuskim

Tortilli

Tartinki

Jaja faszerowane

MENU CATERING 2018

Rolada szpinakowa z łososiem

Nuggetsiki z kurczaka z sosami

Wytrawne babeczki

Łudeczki z cykorii ze świeżymi warzywami, pastami

CIASTA: (do wyboru 4 ciasta)

Malinowa chmurka na kruchym spodzie pod bezowym sklepieniem

Szarlotka

Sernik na kruchym spodzie z brzoskwinia

Tort czekoladowo-kokosowy

Tort czekoladowo/ wiśniowy

Tort śmietanowy z owocami

Tarta z truskawkami

Tarta czekoladowa