

Oferta cateringowa nr1

Menu 125 zł/os

Zupa

(jedna do wyboru)

1. Rosół z domowym makaronem
2. Krem z pomidorów z Parmigiano Reggiano

Danie główne

1. Grillowana pierś z kurczaka z boczkiem z sosem tymiankowym
2. Schab tradycyjny
3. Grillowane polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym

Dodatki

1. Ziemniaki opiekane
2. Kluski śląskie

Surówki

1. Coleslaw
2. Buraczki
3. Kapusta zasmażana

Dla dzieci

(jedno do wyboru)

1. Stripsy z kurczaka z frytkami
2. Gnocchi z sosem pomidorowym

Opcje dodatkowo płatne

Deser

1. Sernik z rosą/ malinowa chmurka 15 zł/ (1,5 porcji)/os

Zimna płyta nr.1

50zł/os

1. Deska serów i wędlin
(3 rodzaje serów/ 3 rodzaje wędlin)
2. Tortilla vege (pasta z groszku/dynia/rukola)
3. Tortilla z łososiem wędzonym (twarożek ziołowy/łosoś/kapar/ogórek)
4. Tartinki na dwa smaki:
 - Rilletes z kaczki z pomarańczą
 - Pasta z papryki pieczonej
5. Sałatka Cezar

Zimna płyta nr.2
50zł/os

1. Deska serów i wędlin
(3 rodzaje serów / 3 rodzaje wędlin)
2. Paszteciki z ciasta francuskiego
 - Z pieczarkami i serem
 - Z mięsem
3. Chleb, smalec i pikle
4. Śledź w śmietanie z jabłkiem
5. Sałatka z makaronem Orzo i kurczakiem wędzonym

Dania na ciepło: 20zł/os

1. Orientalna zupa z soczewicą
2. Beef stroganoff

***Transport do 10 km jest darmowy**

***Możliwe wypożyczenie zastawy stołowej wg ustaleń**

Oplaty za dzieci:

do lat 3 bezpłatnie (opcja bez dania z „menu dla dzieci”)

od 3 do 10 lat 50 %

Zapraszam do współpracy,

Tomasz Skrętkowicz tel. 665-317-288 właściciel
Marta Arendarczyk tel. 697-743-985 manager