



Oferta cateringu

Informacje

Okoliczność cateringu:

- ✓ Pierwsza Komunia Święta

Termin:

maj – czerwiec 2024r.
niedziela

Miejsce:

Bydgoszcz + gmina Osielesko
(dostawa bezpłatna)
Inne miejscowości w okolicy
Bydgoszczy – koszt dostawy
do ustalenia.

Godz. dostawy:

do ustalenia

Liczba osób:

min. 20 osób

Forma cateringu:

Dania ciepłe i zimne
podane na
półmiskach i deskach

Sposób podania naszych dań:

Dla estetyki oraz Twojej wygody podajemy dania ciepłe na naczyniach wielorazowych.

Odbierzemy nasze naczynia po imprezie od Ciebie
(przeważnie 1 -2 dni po imprezie – do ustalenia indywidualnie)

Dostarczamy Twoje dania gotowe do podania na stół
(świeże & ciepłe & ułożone & udekorowane)

Możliwe dodatkowe opcje: (do indywidualnej wyceny)

Napoje (w tym bufet kawowy)
Dodatkowe desery (mini deserki)
Zastawa porcelanowa
Stoły + krzesła
Bielizna stołowa
Podgrzewacze
Obsługa

Wszystkie dania są przygotowywane na bazie naturalnych produktów bez użycia jakichkolwiek aromatów, wzmacniaczy smaku etc.

1.danie - zupa

(łącznie 300 ml / os.(proszę wybrać 1 pozycję))

Aromatyczny krem z pomidorów
z nutą balsamiczną

Rosół szlachetny (z kurczaka i wołowiny)
z domowymi kluskami

Żurek staropolski
z pieczoną kiebasą

Zupa tajska z kurczakiem
i makaronem ryżowym

Krem z pieczonego ziemniaka
z olejem z pestek dyni

Klasyczna zupa ogórkowa
z kiszonych ogórków

Zupa z grzybów leśnych
z makaronem

Krem z pieczarek
z oliwą truflową

Krem z brokułów
z serkiem śmietankowym

Włoska zupa minestrone
z fasolą i boczkiem

2.danie

(łącznie ok. 200-250g mięsa / osobę (=3-4 porcje koktajlowe), proszę wybrać 3-4 rodzaje)

Zrazy staropolskie

w sosie w grzybów leśnych

Filety z kurczaka

z suszonymi pomidorami oraz pesto i mozzarellą

Filety z dorsza

w panierce kukurydzianej

Cygara wieprzowe

z fetą i boczkiem

Kotlety Devolaille

z żółtym serem

Delikatna pierś z kurczaka

z pieczarkami w sosie śmietanowym

Strogonow z indyka

z warzywami

Burgery z piersi z indyka

z cukinią i cebulą

Czerwone wegekotleciki

z ziarnami (WEGE)

Papryka nadziewana soczewicą

i białym serem (WEGE)

Dodatki do obiadu

Ziemniaczki w dwóch odstonach

Pieczone w ziołach prowansalskich oraz gotowane z koperkiem

Surówki w dwóch odstonach

z marchewki i jabłka & firmowa z białej kapusty

Grillowane warzywa śródziemnomorskie

Sos z grzybów leśnych & sos serowy

Zimne przekąski typu finger- food

(łącznie 3 porcje / osobę, proszę wybrać 4 pozycje)

**Grillowana gruszka na konfiturze z żurawiny
z serem camembert, otulona szynką serrano**

**Mini mozzarella z pomidorami koktajlowymi
na pesto genovese**

**Mini parówki owijane boczkiem
zapekane w cieście francuskim z serem gouda**

**Mini tortilla w dwóch odstępach
z kurczakiem BBQ oraz z piersią z kurczaka**

**Mini pizzerinki
z szynką i serem**

**Mini hamburger 100% wołowiny
z konfiturą z czerwonej cebuli**

**Słone babeczki w dwóch odstępach
z tuńczykiem oraz z wędzonym łososiem**

**Hummus z ciecierzycy i pieczonej papryki
ze świeżymi słupkami warzyw**

**Daktyle owijane pieczoną szynką szwarcwaldzką
na sosie wiśniowym**

**Kanapki dekoracyjne - różne rodzaje
z łososiem, kurczakiem, serem camembert, szynką**

Słodkości bankietowe

(łącznie 2 szt. /osobę)

**Ciasteczka francuskie w dwóch odstępach
z nadzieniem jabłkowo-cynamonowym oraz z bananem i belgijską czekoladą**

**Mini Panna Cotta w dwóch odstępach
z musem malinowym oraz z musem mango
na naturalnej wanilii**

**Cena cateringu z dostawą na terenie Bydgoszczy
oraz odbiorem pater po imprezie wynosi
155,00 zł /1 osobę (wraz z 8% VAT)**