

# Catering ciepły + zimne przekąski



## Informacje

### Okoliczność cateringu:

- ✓ Urodziny
- ✓ Chrzest
- ✓ Spotkanie rodzinne

### Termin:

2025r.

### Miejsce:

Bydgoszcz + gmina Osielsko  
(dostawa bezpłatna)

Inne miejscowości w okolicy  
Bydgoszczy – koszt dostawy  
do ustalenia.

### Godz. dostawy:

do ustalenia

### Liczba osób:

min. 15 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)

### Kiedy zamówić:

Zamówienia prosimy zgłaszać z odpowiednio wczesnym wyprzedzeniem:

**Ciepłe oraz poranne cateringi - do czwartku poprzedzającego tydzień**  
w którym ma nastąpić dostawa.

**W miarę możliwości staramy się realizować zamówienia bardziej spontaniczne (do ustalenia indywidualnie, zapytaj nas o możliwości)**

### Możliwe dodatkowe opcje: (do indywidualnej wyceny)

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

***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)**

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

**Mini parówki owijane boczkiem  
zapiekane w cieście francuskim z serem cheddar**

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

**Mini pizzerinki  
z szynką i serem cheddar**

**Mini hamburger 100% wołowiny w dwóch odstępach  
z konfiturą z czerwonej cebuli i pieczonym bekonem oraz chorizo i serem cheddar  
\*lub na życzenie wege**

**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**

**Mix różności śródziemnomorskich  
Chorizo, oliwki, kapary, suszone pomidory, ser kozi**

**Meksykańskie serki panierowane z jalapeno  
na salsie i guacamole**

**Krewetki w dwóch odstępach  
na sałatce Wakame oraz na sosie mango-chilli**

**Kaczka  
Na grzance z oliwą truflową z sosem żurawinowym**

**Cena cateringu z dostawą na terenie Bydgoszczy  
oraz odbiorem pater po imprezie wynosi  
134,00 zł / osobę (wraz z 8% VAT)**

# Możliwe dodatkowe opcje

## Słodkości bankietowe

### **Ciasteczka francuskie w dwóch odstonach**

z nadzieniem jabłkowo-cynamonowym lub/oraz z bananem i belgijską czekoladą

+7,50 / szt.

Podawane w papilotach (od minimum 15 szt. z jednego rodzaju)

### **Mini Panna Cotta w dwóch odstonach**

Z musem malinowym oraz z musem mango  
na naturalnej wanilii

+11,00 / szt.

Podawane w małych pojemniczkach (od minimum 15 szt. z jednego rodzaju)

### **Mini serniczek na zimno**

Z musem truskawkowym

+11,00 / szt.

Podawane w małych pojemniczkach (od minimum 15 szt.)

### **Mini Banoffee**

ze słonym karmelem

+11,00 / szt.

Podawane w małych pojemniczkach (od minimum 15 szt.)

### **Tradycyjna baklava**

z pistacją i orzechami włoskimi

+9,00 / szt.

Podawane w papilotach (od minimum 15 szt.)

### **Leśny mech**

z owocami

+11,00 / szt.

Podawane w małych pojemniczkach (od minimum 15 szt.)