

Catering ciepły + zimne przekąski



Informacje

Okoliczność cateringu:

- ✓ Urodziny
- ✓ Chrzest
- ✓ Spotkanie rodzinne

Termin:

2026 r.

Miejsce:

Bydgoszcz + gmina Osielsko
(dostawa bezpłatna)

Inne miejscowości w okolicy Bydgoszczy
– koszt dostawy
do ustalenia.

Osoba do kontaktu:

pan/i
+48

Godz. dostawy: do ustalenia

Liczba osób: min. 15 osób

Forma cateringu:

Dania ciepłe i zimne
podane na
półmiskach i deskach

Opiekun Klienta: Monika/Dominika
+48 533 648 997

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:

z co najmniej 7-dniowym wyprzedzeniem

(liczonym w dniach roboczych)
w stosunku do planowanej daty dostawy.

W miarę możliwości staramy się również realizować zamówienia bardziej spontaniczne - zachęamy jednak do wcześniejszego kontaktu w celu potwierdzenia dostępności.

*Rezerwacja terminu jest ważna przez 3 dni od momentu jej przestania.
Po upływie tego czasu, w przypadku braku ostatecznego potwierdzenia,
nie możemy zagwarantować dostępności terminu.*

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 kiełbasą

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

Zraz staropolski

w sosie z grzybów leśnych

Filet z kurczaka

z suszonymi pomidorami oraz pesto i mozzarellą

Polędwica z dorsza

w panierce panko lub na sosie miodowo-cytrynowym

Cygaro wieprzowe

z fetą i boczkiem

Kotlet de volaille

z serem cheddar

Cordon bleu

schab panierowany z szynką i serem

Polędwiczka z kurczaka

w panierce panko

Karkówka pieczona

w marynacie BBQ

Delikatna pierś z kurczaka

z pieczarkami w sosie śmietanowym

Strogonow z indyka

z warzywami

Pieczony batat z serem pleśniowym, pieczarkami

i orzechami włoskimi (WEGE)

Czerwone wegekotleciki

z ziarnami (WEGAN)

Papryka nadziewana soczewicą

i białym serem (WEGE)

Dodatki do obiadu

Ziemniaczki w dwóch odsłonach

pieczone ze świeżym czosnkiem w ziołach prowansalskich
oraz gotowane z koperkiem

Kluski śląskie

z okrasą

+ 9 zł / os.

Surówki w dwóch odsłonach

mizeria po kaszubsku & firmowa z białej kapusty

Grillowane warzywa śródziemnomorskie

Sos z grzybów leśnych & sos koperkowy

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 odsłonach
z kurczakiem BBQ oraz z piersią z kurczaka**

**Mini pizzerinki
z szynką i serem cheddar**

**Włoska bruschetta
z mozzarellą i klasycznym farszem pomidorowym**

**Spring Rolls nadziewane warzywami
na słodko-pikantnym sosie**

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

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

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

Mini hamburger w trzech odsłonach

100% wołowiny z konfiturą z czerwonej cebuli i pieczonym bekonem |
100% wołowiny z chorizo i serem cheddar |
z szarpaną wieprzowiną w sosie BBQ na duńskiej remouladzie z piklami
**lub na życzenie wege*

Mix różności śródziemnomorskich

chorizo, oliwki, kapary, suszone pomidory, ser kozi

Meksykańskie serki panierowane z jalapeno

na salsie i guacamole

Krewetki w dwóch odsłonach

na sałatce wakame oraz na sosie mango-chilli

Kaczka

Na grzance z oliwą truflową z sosem żurawinowym

Tatar

z łososia z ziołową grzanką

**Cena cateringu z dostawą na terenie Bydgoszczy
oraz odbiorem pater po imprezie wynosi
*153,00 zł / osobę (w tym 8% VAT)***

Możliwe dodatkowe opcje

Słodkości bankietowe

Ciasteczka francuskie w dwóch odsłonach

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

+ 8,50 zł / szt.

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

Mini Panna Cotta w dwóch odsłonach

Z musem malinowym oraz z musem mango - marakuja
na naturalnej wanilii

+ 12,00 zł / szt.

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

Mini Banoffee

ze słonym karmelem

+ 12,00 zł / szt.

Podawane w małych pojemniczkach (minimum 15 szt.)

Tradycyjna baklava

z pistacją i orzechami włoskimi

+ 10,00 zł / szt.

Podawane w papilotach (od minimum 15 szt.)

Leśny mech

z owocami

+ 12,00 zł / szt.

Podawane w małych pojemniczkach (minimum 15 szt.)