

Menu- propozycja serwowanych dań

Zupy(1/os)

Krem z pomidorów ze świeżą bazylią
Krem z pomidorów z pasieczkami wołowiny
Krem brokułowy z palonymi migdałami
Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
Krem z pieczonych buraków z kozim serem
Krem z dyni - sezonowo
Barszczyk czerwony czysty
Barszczyk czerwony z pasztecikiem
Barszczyk czerwony z kapuśniakiem
Barszczyk czerwony z uszkami
Barszczyk czerwony z krocketem
Rosół z makaronem domowym
Rosół z pierożkami
Cebulowa z grzankami
Gulaszowa
Żurek z wędzonką
Grzybowa z makaronem
Grzybowa hiszpańska ze szparagami
Polewka kaszubska
Czosnkowa z kulebiakiem
Kwaśnica

Danie obiadowe główne (x2 rodzaje w ilości 75% każdy x liczba uczestników)

Panierowana pierś z indyka z serem
Panierowana pierś z pieczarkami
Panierowane paluchy z kurczaka z sosem tatarskim
Panierowany kotlet schabowy
Panierowany schab z pieczarkami
Panierowany schab z pomidorami i cebulką – baltija
Panierowany schab z szynką i serem – cordon blue
Polędwiczka z sosem porowym
Polędwiczka z sosem cygańskim
Polędwiczka z sosem kurkowym
Zraz zawijany w sosie własnym
Schab w sosie pomidorowym
Schab w sosie śliwkowym
Schab po nelsonsku w sosie staropolskim
Pierś w sosie szpinakowym
Pierś w sosie serowo szpinakowym
Pierś z fetą w sosie gorgonzola
Pierś z fetą w sosie szpinakowym
Faszerowany udziec z kurczaka
Karczek pieczony w sosie staropolskim

Szaszłyk tradycyjny
Pulpety z sosem mięsnym
Pulpety z sosem pomidorowym
Pulpety z sosem koperkowym
Kotlety mielone
Bakłażan faszerowany mięsem zapiekane serem
Sos bolognese
Sos indyczo-kaparowy
Indyk z cieciorą w sosie curry
Gulasz węgierski

Potrawy wegetariańskie

Pieczony łosoś w sosie karmelowym
Pstrąg w migdałach
Sola na szpinaku
Panierowany filec z miruny
Ryba po grecku
Panierowany camembert z ziołami i żurawiną
Lasagne ze szpinakiem
Sos carbonara
Warzywa zapiekane z sosem beszamelowym
Panierowane szaszłyki warzywne
Risotto warzywne
Bakłażan faszerowany zapiekany serem

Dania obiadowe – dodatki (x2 rodzaje w ilości 75% każdy x liczba uczestników)

Ziemniaki gotowane z koperkiem
Ziemniaki zapiekane żółtym serem
Purre
Pieczone ziemniaki z cebulką i ziołami
Smażone ziemniaki ćwiartki
Smażone kulki ziemniaczane
Kluski śląskie
Kopytka
Kluska półfrancuska
Ryż biały, ryż złoty
Ryż z warzywami
Ryż po turecku
Penne
Kasza na sposób staropolski

Danie obiadowe – dodatki (x2 rodzaje w ilości 75% każdy x liczba uczestników)

Bukiet surówek
Surówka z kapusty włoskiej
Surówka z kapusty młodej - sezonowo
Surówka z kapusty białej
Surówka z kapusty czerwonej
Surówka z kapusty pekińskiej
Surówka z kapusty kiszzonej
Surówka z marchewki
Surówka z marchewki z anansem

Surówka z buraczka
Surówka z selera z rodzynką
Surówka z ogórka kiszzonego
Ogórek kiszony
Ogórek małosolny – sezonowo
Włoski mix sałat
Buraczek zasmażany
Marchewka z groszkiem zasmażana
Fasolka szparagowa zielona
Kapusta młoda gotowana - sezonowo
Kapusta z grochem
Marchewka baby
Brokuł gotowany
Bukiet warzyw gotowanych
Bukiet warzyw zapiekanych sosem beszamelowym

Dania jednogarnkowe

Paseczki polędwicy w sosie kurkowym z bagietką
Paseczki z polędwicy w sosie porowym
Paski z indyka w sosie gorgonzola
Paski z indyka w sosie szpinakowo- serowym
Strogonof wieprzowy z bagietką
Leczo warzywne
Spaghetti z sosem napoili i świeżą bazylią
Spaghetti carbonara
Spaghetti z sosem szpinakowym

Desery x (1/os)

Panna cotta
Mus czekoladowy
Mus owocowy
Sernik z polewą czekoladową
Sałatka owocowa z konfiturą wiśniową
Ciasta domowe
Kulki owocowe z kremem balsamico
Ciasta i owoce
Babeczki z owocami

Poczęstunek

Stół przekąskowy (x4/os)

Kanapka z szynką
Kanapka z salami
Kanapka z łososiem
Kanapka z serem
Kanapka z mięsem pieczonym
Kanapka z camembertem
Kanapka z pasztetem
Kanapka z drobiem
Ptysie sałatkowe

Sałatki (x2/os)

Hawajska z gotowanego kurczaka
Pieczarkowa
Serowa
Krabowa
Brokułowa z fetą i sosem czosnkowym obsypana palonymi migdałami
Krewetki na sałacie lodowej z sosem tysiąca wysp
Grecka
Włoska z ziarnami
Trio serowe
Grilowany kurczak w sosie curry
Caprese
Nicejska z tuńczyka
Francuska z gruszką i serem pleśniowym

Finger food

Przekąski / finger food – mięsne

Rolada z kaczki faszerowana na słodko
Filet z kaczki z pomarańczą
Carpaccio z indyka z mango
Rolada z kurczaka faszerowana na słodko
Rolada z kurczaka faszerowana na słono
Rolada z kurczaka faszerowana szpinakiem
Rolada z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami
Połędwiczki drobiowe na owocach
Deska mięs pieczonych (schab ze śliwką, boczek rolowany, karczek pieczony)
Karczek w ziołach z prażonym jabłkiem
Karczek pieczony
Boczek rolowany
Schab ze śliwką
Schab z morelą
Półmisek wędlin wysokogatunkowych
Półmisek wędlin włoskich
Szynka parmeńska z melonem
Szynka z chrzanem
Szynka ze szparagiem
Pastrami z musem chrzanowym
Roladka z połędwiczki wieprzowej
Połędwiczka wieprzowa po angielsku z chrzanem i korniszonem
Tymbaliki z kurczaka
Tymbaliki ze schabu
Tymbalki z golonki
Ozorki w galarecie
Rostbef pieczony
Paszтет z borówką

Przekąski / finger food – rybne

Pstrąg na zielono z musem szpinakowym po florentyńsku
Łosoś po kardynalsku z czerwonym kawiolem
Łosoś wędzony z cytryną
Łosoś wędzony faszerowany
Łosoś w sosie ogórkowym

Łosoś w kapuście w sosie szafranowym
Łosoś z jajkiem
Łosoś z jajkiem na sałatce jarzynowej
Łosoś w cieście francuskim z dipem ziołowym
Tatar z łososia
Rolada biszkoptowa z łososia
Węgorz z cytryną
Półmisek ryb wędzonych
Karp w galarecie z jajkiem po żydowsku
Karp w galarecie z rodzynką po kupiecku
Frykandelki z karpia z warzywami
Rolada krymska
Ryba po grecku
Sola ze szpinakiem
Fantazja z owoców morza
Śledź w oleju
Śledź w śmietanie
Śledź z grzybami i rodzynką
Śledź na trzy sposoby
Paszтет rybny w cieście francuskim

Przekąski / finger food – wegetariańskie

Warzywa z dipami
Galantyna wegetariańska
Pomidorki faszerowane fetą
Pomidorki faszerowane zielonym groszkiem
Pomidory z kozim serem
Ogórek z musem ziołowym
Pomidor, ogórek
Mini kotleciki z kielkami lucerny
Deska serów wysokogatunkowych

Przerwa kawowa jednorazowa do 1 godziny
(bez ograniczeń w trakcie trwania przerwy)

Przerwa kawowa standard 20,00 zł netto

Kawa z scanomatu Etna 4 rodzaje kawy + czekolada
Herbata smakowa Sir William's
Soki 100 % owocowe jabłko i pomarańcza
Woda mineralna niegazowana z miętą i cytryną
Ciasteczka kruche 100 g

Przerwa kawowa max 30,00 zł netto

Kawa z scanomatu Etna 4 rodzaje kawy + czekolada
Herbata smakowa Sir William's
Soki 100 % owocowe jabłko i pomarańcza
Woda mineralna niegazowana z miętą i cytryną
Ciasteczka kruche 100 g
Deserki lub ciasta lub owoce

Przerwa kawowa całodniowa do 7 godzin

(bez ograniczeń w trakcie trwania przerwy)

Przerwa kawowa standard 40,00 zł netto

Kawa z scanomatu Etna 4 rodzaje kawy + czekolada
Herbata smakowa Sir William's
Soki 100 % owocowe jabłko i pomarańcza
Woda mineralna niegazowana z miętą i cytryną
Ciasteczka kruche 100 g

Przerwa kawowa max 50,00 zł netto

Kawa z scanomatu Etna 4 rodzaje kawy + czekolada
Soki 100 % owocowe jabłko i pomarańcza
Herbata smakowa Sir William's
Woda mineralna niegazowana z miętą i cytryną
Ciasteczka kruche 100 g
Deserki lub ciasto lub owoce

Cennik lunchu

Danie jednogarnkowe

Cena 35,00 zł netto

Zupa

Danie główne 1/os

Dodatek skrobiowy 1/os

Dodatek witaminowy 1/os

Deser 1 /os

Cena 55,00 zł netto

Danie główne 2 rodzaje po 75%= 1,5/os

Dodatek skrobiowy 2 rodzaje po 75%= 1,5/os

Dodatek witaminowy 2 rodzaje po 75%=1,5/os

Deser 1/os

Cena 60,00 zł netto

Zupa

Danie główne 2 rodzaje po 75%= 1,5/os

Dodatek skrobiowy 2 rodzaje po 75%= 1,5/os

Dodatek witaminowy 2 rodzaje po 75%=1,5/os

Deser 1/os

Cena 70,00 zł netto

Cena samego poczęstunku:

4 kanapki i 2 sałatki w cenie 42,00 zł netto

Cena jednej kanapki 5,50 zł netto

Cena jednej sałatki 10,00 zł netto

5 finger food w cenie 50,00zł netto

Cena zawiera: zastawę ze szkła i porcelany, sztucce, obsługę kelnerską, stoły bufetowe, obrusy, dekorację