

Oferta Cateringowa

W naszej ofercie to Klient decyduje o wyborze pozycji z menu. Na podstawie wybranych dań dostosowujemy ilość oraz zestaw dań do liczby gości i czasu trwania przyjęcia.

Finger food / Mini przekąski (porcje na półmisku):

- Mini tortille z chrupiącym bekonem, serkiem zielowym i sosem BBQ (10 porcji)
- Mini tortille z kurczakiem, świeżymi warzywami, kremowym serkiem i sosem teriyaki (10 porcji)
- Tartinki z musem z avocado, wędzonym łososiem, jajkiem przepiórczym i kawiozem (10 porcji)
- Tartinki z szynką dojrzewającą i serkiem Philadelphia (10 porcji)
- Polędwiczki z kurczaka w chrupiącej panierce z dipami smakowymi (12 porcji)
- Quesadillas z kurczakiem, serem i dipami smakowymi (12 porcji)
- Mini burgery z wolno gotowaną wieprzowiną i sosem BBQ (10 porcji)
- Mini bajgel z szynką dojrzewającą, rukolą, serkiem kremowym i pesto (10 porcji)
- Mini bajgel z wędzonym łososiem i serkiem cytrynowym (10 porcji)
- Mini croissant z musem jajeczno-chrzanowym, szpinakiem i piklami (10 porcji)
- Roladki z cukinii z serkiem Philadelphia, pomidorem koktajlowym i rukolą (10 porcji)
- Mini roladki z grillowanym bakłażanem, konfiturą z czerwonej cebuli i kozim serem (10 porcji)
- Mini tortille z musem z pieczonych batatów, fetą i świeżymi sałatami (10 porcji)
- Chrupiąca samosa o smaku curry z dipami smakowymi (10 porcji)
- Mini falafel zielowy w buraczanej panierce z puree z zielonego groszku (10 porcji)
- Tartoletki z musem z pieczonego buraka, kielkami, marynowaną dynią i prażonymi migdałami (10 porcji)
- Koreczki z pomidorów koktajlowych, marynowane w pesto z mozzarellą i grillowaną cukinią (12 porcji)
- Mini części camemberta panierowanego w orzechach i panko z żurawiną (10 porcji)
- Mini burgery z grillowaną cukinią, karmelizowaną cebulką i chutney z ogórków (10 porcji)
- Mini burgerki z serkiem, pieczonym boczniakiem i truflowym majonezem (10 porcji)
- Paszteciki z ciasta francuskiego z pieczarką (12 porcji)
- Tartinki z musem z grillowanej papryki i chipsami z jarmużu (10 porcji)

Przystawki na półmisku:

- Półmisek swojskich wędlin i mięs pieczonych
- Schab rolowany musem jajeczno-chrzanowym pod delikatną galaretą (10 porcji)
- Półmisek pasztetów pieczonych w tradycyjny sposób z żurawiną i piklami
- Tradycyjny śledź w oleju z różową cebulką i koperkiem (10 porcji)
- Tymbaliki drobiowe z pianką chrzanową (10 porcji)
- Sakiewki z łososia wędzonego z serkiem zielowym (10 porcji)
- Ryba po grecku (10 porcji)

- Jaja faszerowane musami smakowymi: suszony pomidor, pieczona papryka, szpinak-feta (12 porcji)
- Carpaccio z pieczonych buraków, twarogu wędzonego, rukoli, owocu granatu i prażonych płatków migdałów (10 porcji)
- Sałatka Caprese z przekładanymi pomidorami, mozzarellą, pesto, grillowaną cukinią i rukolą (10 porcji)
- Grillowane warzywa z serem owczym, rukolą, płatkami migdałów i kiełkami słonecznika (10 porcji)
- Bocznik z różową cebulką i koperkiem (10 porcji)
- Bakłażan po kaszubsku (10 porcji)
- Zestawy sushi (102 kawałki): futomaki z surowym łososiem, pieczonym łososiem, halibutem w temperze, sałatką krabową; California Gold z surimi, łososiem, tuńczykiem i avocado; hosomaki z ogórkiem, kanpyo, osinko

Sałatki (misy):

- Mix sałat z boczniakami, chrupiącym bekonem, grzankami i pomidorem koktajlowym z sosem vinegre
- Sałatka cezarska z kurczakiem, parmezanem, grzankami i sosem
- Sałatka orientalna z makaronu sojowego, sosem sweet chili, pieczonym kurczakiem, czarnuszką i kolendrą
- Sałatka makaronowa z pieczonym kurczakiem, suszonymi pomidorami, oliwkami i pieczonymi warzywami
- Sałatka gyros z marynowanymi piklami, kapustą pekińską, sosem koktajlowym, kurczakiem w przyprawach gyros, kukurydzą i marynowaną papryką
- Sałatka grecka z serem feta, oliwkami, warzywami, sałatą lodową i oregano z sosem vinegre
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Libańska sałatka z kaszy bulgur, fetą, owocem granatu, papryką, ogórkiem, liśćmi szpinaku i czarnuszką

Zupy (sugerowana 1 pozycja na osobę, 300 ml):

- Rosół z makaronem
- Flaki wołowe
- Żurek
- Gulaszowa z kluseczkami
- Krem chrzanowy z chipsami z boczku
- Zupa tajska z kurczakiem, mlekiem kokosowym i grzybami shiitake
- Stroganoff wołowy
- Pikantne chili con carne z chipsem z tortilli
- Krem z pieczonego pomidora z grzankami
- Krem z białych warzyw z sweet chili i chipsem z tortilli
- Krem curry z batatów z chipsem krewetkowym

Dania główne (minimum 10 porcji):

- Karczek w sosie musztardowym (ok. 150g)
- Kotlety wieprzowe w chrupiącej panierce (ok. 150g)
- Rolada wieprzowa w sosie myśliwskim (ok. 150g)
- Tradycyjny de volaille z masłem (ok. 150g)
- Eskalopki wieprzowe w sosie serowym (ok. 150g)
- Grillowany filet z kurczaka w sosie śmietanowym z suszonymi pomidorami (ok. 150g)
- Filet z kurczaka owijany plastrami bekonu w sosie śmietanowym (ok. 150g)
- Gulasz z warzyw z boczniakami (250g)
- Penne z sosem pomidorowym i pieczonymi warzywami (250g)
- Falafelki w sosie z pieczonego pomidora (200g)
- Tortellini risotto ze szpinakiem i sosem dyniowym z warzywami (ok. 200g)

Dania mięsne VIP:

- Kaczka noga w sosie wiśniowym (150-200g)
- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym (150-200g)
- Poliki wieprzowe w sosie pieczeniowym (150-200g)
- Bitki wołowe w sosie majerankowym (150-200g)
- Łosoś w sosie kaparowym (150-200g)

Dodatki skrobiowe (sugerowana 1 pozycja):

- Gnocchi (ok. 120g)
- Ziemniaki opiekane w ziołach i maśle czosnkowym (ok. 100g)
- Ziemniaczane puree (ok. 120g)
- Kluski śląskie (ok. 120g)
- Kasza kuskus perłowa (ok. 120g)

Salatka / surówka lub jarzynka na ciepło (sugerowana 1 pozycja):

- Mix sałat z tradycyjnym sosem vinegre (ok. 80g)
- Buraczki glazurowane (ok. 100g, minimum 10 porcji)
- Kapusta zasmażana (ok. 100g, minimum 10 porcji)
- Surówka coleslaw (ok. 100g)
- Surówka z kapusty pekińskiej (ok. 100g)
- Gotowane warzywa z masłem klarowanym (brokuł, kalafior, marchewka, fasolka) (ok. 120g)
- Surówka z czerwonej kapusty (ok. 100g)
- Karmelizowana marchewka z pomarańczą (ok. 100g)



Desery:

- Wybór ciast – patera 24 porcje po 40g
- Tarta cytrynowa z bezą (1,2 kg)
- Mus czekoladowy z sosem wiśniowym – serwowany w pojemniku finger (80 ml)
- Puding chia z musem mango – serwowany w pojemniku finger (80 ml)
- Panna cotta waniliowa z musem malinowym – serwowana w pojemniku finger (80 ml)
- Panna cotta z herbaty macha z granatem i smoczym owocem – serwowana w pojemniku finger (80 ml)
- Mini tartoletki z kremem i świeżymi owocami (ok. 60g)

Dodatkowe usługi:

- Wypożyczalnia gastronomiczna – pełna zastawa, namioty, hale namiotowe, rollbary, grille, stoły, krzesła, nakrycie itp.
- Obsługa kelnerska
- Torty personalizowane – możliwość dodania logo firmy lub zdjęcia
- Współpraca z firmą Roboty i Spółka oferującą dmuchańce, animacje, symulatory, kino letnie, nagłośnienie
- Stacja Prosecco Bar / Prosecco Van / Piwo Złote Lwy – wycena indywidualna
- Drinki w słojach 10 l od Mobidrink