



Przykładowa oferta cateringowa

Kontakt:

Miejsce:

Liczba osób:

Godzina:

Śniadanie

Przerwa kawowa

Półmisek pieczonych mięs

Deska serów

Wybór kanapek lub tartinek

Naleśniki z serem i musem truskawkowym

Omlet z pieczarkami, szynką, serem i pomidorem.

Szynka parmeńska z serem mozzarella i oliwą extra virgin

Salata z grillowaną pierśią kurczaka, szynką parmeńską, pomidorami, avocado, serem mozzarella oraz cytrynowym vinaigrette

Trio warzyw (papryka, pomidor, ogórek) z dipem jogurtowym

Twarożek ze śmietaną

Konfitury, miód, masło

Musli, jogurt naturalny

Danische, croissanty

Mix bułeczek, ciemne pieczywo

Filetowane świeże owoce

Mix kruchych ciasteczek

Kawa, herbata, napoje Pepsi, woda mineralna

Cena uzależniona od ustalonego menu, miejsca oraz ilości osób.

Lunch

Przystawki

Filet z kurczaka na rucoli z parmezanem i redukcją balsamiczną

Ziołowe roladki z papryki i sera feta

Carpaccio z polędwicy wołowej z parmezanem

Mix szlachetnych salatek z grillowanym łososiem i krewetkami w cytrynowym vinaigrette

Pieczywo

Danie główne

Kurczak po kalabryjsku ze szparagami, pomidorkami koktajlowymi, oliwkami i bazylią

Grillowany filet z łososia w pomidorach i bazylii

Farfalle ze szparagami, cukinią i pomidorkami cherry z oliwą extra virgin

Dodatki

Pieczone tymiankowe ziemniaki

Brokuły i kalafior pod serowym beszamelem

Deser

Krem brulle z malinami

Truskawki w kremie mascarpone

Napoje

Kawa, herbata, napoje Pepsi, woda mineralna

Cena uzależniona od ustalonego menu, miejsca oraz ilości osób.

**W cenę wliczono organizację stołu szwedzkiego, dostawę, zastawę*