

## CATERING DLA FIRM

Obsługujemy Państwa od ponad 40 lat. W tym czasie zrealizowaliśmy tysiące bankietów, eventów firmowych oraz imprez okolicznościowych. Zapewnialiśmy zaplecze gastronomiczne podczas takich wydarzeń jak Red Bull Air Race, Ironman, Gdyńskie Poruszenie czy Tour do Pologne.

Poniższa oferta jest propozycją i zawiera najczęstsze i najpopularniejsze rozwiązania cateringowe. Państwa zapytanie ofertowe obsłuży osoba dedykowana. W oparciu o potrzeby firmy przygotujemy indywidualną propozycję.

Organizujemy imprezy w naszych 3 salach (łącznie do 400 osób) lub dowozimy catering na miejsce eventu, gdzie możemy również obsłużyć całe zaplecze gastronomiczne wydarzenia (dania, personel, zastawa, dekoracje stołów itp.).

### PRZERWA KAWOWA - propozycje:

#### 1. Kawa z ekspresów przelewowych

Herbata w termosie

Woda w dzbankach z cytryną

**Koszt 6 zł netto/osoba**

#### 2. Kruche ciasteczka

Kawa z ekspresów przelewowych

Herbata w termosie

Woda w dzbankach z cytryną

**Koszt 9 zł netto/osoba**

#### 3. Ciastka koktajlowe (2 rodzaje)

Kruche ciasteczka

Kawa z ekspresów przelewowych

Herbata w termosie

Soki owocowe w dzbankach

Woda w dzbankach z cytryną

**Koszt 15 zł netto/osoba**

#### 4. Ciasta domowe (2 rodzaje)

Kruche ciasteczka

Kawa z ekspresów przelewowych

Herbata w termosie

Soki owocowe w dzbankach

Woda w dzbankach z cytryną

**Koszt 17 zł netto/osoba**

## LUNCH - Serwowany w formie bufetów, obrusy, dekoracja i pełna zastawa bankietowa - propozycje:

### Menu I

- Zupa, do wyboru
- Drugie danie, do wyboru
- Ryż, ziemniaki, kasza, frytki
- Surówki sezonowe
- Soki owocowe w dzbankach
- Woda w dzbankach z cytryną

np.: rosół z makaronem, pomidorowa z ryżem lub makaronem, kapuśniak, barszcz ukraiński

np.: grillowany filec z kurczaka podany z sosem koperkowym, pulpeciki w sosie pomidorowym, kotlety mielone w sosie pieczarkowym

**Koszt 26 zł netto/osoba**

### Menu II

- Zupa, do wyboru
- Drugie danie, do wyboru
- Ryż, ziemniaki, frytki
- Surówki sezonowe
- Buraczki zasmażane
- Soki owocowe w dzbankach,
- Woda w dzbankach z cytryny

np.: krem z pomidorów z parmezanem i świeżą bazylią, fasolowa, ogórkowa, pieczarkowa z groszkiem ptysiowym, barszcz ukraiński, kalafiorowa, jarzynowa

np.: karkówka w sosie z czerwonego wina, spaghetti Bolognese, pieczona pierś indycza z ananasem w sosie curry, szaszłyki drobiowe, zapiekany filec z dorsza w sosie porowo-żurawinowym, pulpeciki rybne z sosem koperkowym

**Koszt 31 zł netto/osoba**

### Menu III

- Zupa, do wyboru
- Drugie danie, do wyboru
- Ryż, ziemniaki, kasza, frytki
- Zasmażana kapusta modra
- Surówki sezonowe
- Soki owocowe w dzbankach
- Woda w dzbankach z cytryną

np.: barszcz czerwony z uszkami / pasztecikiem, żurek z białą kiełbasą, zupa wiejska z kluskami kładzionymi, krem z warzyw z ziołowymi grzankami, krem z leśnych grzybów

np.: schab pieczony w sosie porowym, pierś z gęsi w sosie jabłkowo - borowikowym, kotlet de volaille, pierś z indyka w sosie szpinakowym, roladki z polędwiczek z musem drobiowym i wędzoną śliwką

**Koszt 38 zł netto /osoba**

### Menu IV

- Zupa, do wyboru
- Drugie danie, do wyboru
- Zapiekane puree, ryż, ziemniaki, kasza, frytki
- Mix sałat z winegret
- Warzywa blanszowane
- Surówki sezonowe
- Soki owocowe w dzbankach
- Woda w dzbankach z cytryną

np.: zupa rybna z kluseczkami, krem z białych warzyw, krem z pomidorów z parmezanem z świeżą bazylią, borowikowa z łazankami

np.: sandacz pieczony z sosem porowym, pieczony karczek z sosem własnym, zrazy w sosie grzybowym, łosoś pieczony z pomarańczami i imbirem, filec z pstrąga w migdałach, sakiewka z polędwiczki faszerowana boczniakami

**Koszt 47 zł netto /osoba**

**PRZERWA ZAKĄSKOWA – Serwowana w formie bufetów, obrusy, dekoracja i pełna zastawa bankietowa (cena obejmuje jedną przerwę do 30 min) - propozycje:**

**Menu I**

- Tartinki - mini kanapeczki z różnego rodzaju pieczywa przygotowane na bazie różnych musów, np.: mus szynkowo – twarogowy, paprykowo – twarogowy, z wędzonej ryby,
- Muszle makaronowe nadziewane różnymi farszami i dodatkami
- Kawa z ekspresów przelewowych
- Herbata w termosie
- Soki owocowe w dzbankach
- Woda w dzbankach z cytryną

**Koszt 22 zł netto/osoba**

**Menu II**

- Tartinki - mini kanapeczki z różnego rodzaju pieczywa przygotowane na bazie różnych musów, np.: mus szynkowo – twarogowy, paprykowo – twarogowy, z wędzonej ryby,
- Forszmak drobiowy
- Vol-a-venty z musami na bazie awokado i wędzonej ryby
- Jajka w sosie tatarskim
- Kawa z ekspresów przelewowych
- Herbata w termosie
- Soki owocowe w dzbankach
- Woda w dzbankach z cytryną

**Koszt 32 zł netto/osoba**

**Menu III**

- Tartinki- mini kanapeczki z różnego rodzaju pieczywa przygotowane na bazie różnych musów, np.: mus szynkowo – twarogowy, paprykowo – twarogowy, z wędzonej ryby,
- Sakiewki drobiowe z fetą i suszonymi pomidorami
- Marynowany łosoś na krakersach z oliwkami i rukolą
- Sałatka z grillowanym kurczakiem, fetą i brzoskwinia
- Patery owoców
- Kawa z ekspresów przelewowych
- Herbata w termosie
- Soki owocowe w dzbankach
- Woda w dzbankach z cytryną

**Koszt 44 zł netto/osoba**

**Menu IV**

- Tartinki- mini kanapeczki z różnego rodzaju pieczywa przygotowane na bazie różnych musów, np.: mus szynkowo – twarogowy, paprykowo – twarogowy, z wędzonej ryby,
- Pieczony sandacz w sosie remulade
- Deski serów pleśniowych i dojrzewających z owocami
- Pstrąg w galarecie z limonką
- Tarta borowikowa
- Roladki drobiowe z suszonymi pomidorami i mozzarellą
- Pierś z kaczki z jabłkami i żurawiną
- Pasztet z gęsi z żurawiną
- Kawa z ekspresów przelewowych
- Herbata w termosie
- Soki owocowe w dzbankach
- Woda w dzbankach z cytryną

**Koszt 54 zł netto /osoba**