

# ~ CATERING ~

## **Dania Gorące - Zestaw I - 38 zł/osoba**

*(minimalna ilość zamówienia – 6 porcji)*

**Zupy** - porcja 260 ml

*(jedna do wyboru)*

- Rosół z bażanta z makaronem
- Żurek z kiełbasą i jajkiem
- Krem z zielonego groszku

**Dania główne** - porcja ok 340-360 g

*(jedno do wyboru)*

- Rolada z kurczaka z wędzonym boczkiem z sosem z porów podana z ziemniakami z koperkiem i mixem sałat z winegret
- Filet z kurczaka z pietruszkowym pesto z kopytkami i surówką z nowalijek
- Długo pieczony karczek wieprzowy w sosie własnym, fondant ziemniaczany i włoska kapusta

## **Dania Gorące - Zestaw II - 45 zł/osoba**

*(minimalna ilość zamówienia – 6 porcji)*

**Zupy** - porcja 260 ml

*(jedna do wyboru)*

- Krem z białych warzyw z pietruszkowym pesto
- Rosół rybny z pierożkami ze szczupaka
- Krem z topinamburu z dresingiem z rukoli

**Dania główne**

*(jedno do wyboru)*

- Pieczona noga kaczki z sosem żurawinowym, krokiet ziemniaczany, marynowany burak (porcja ok.480 g)
- Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym, beza ziemniaczana, bukiet sałat z winegret (porcja ok. 360 g)
  - Policzki wołowe podane z puree chrzanowym i kalafiorem ramonesco (porcja ok. 340 g)
- Duet z piersi kaczki z sosem żurawinowym, babka ziemniaczana i pieczony burak (porcja ok. 320 g)

## **BEZPŁATNA MOŻLIWOŚĆ ZAMIANY DANIA NA WEGETARIAŃSKIE, BEZGLUTENOWE, BEZ ALERGENÓW**

- Gołąbek z kaszą gryczaną i sosem pomidorowo bazyliowym z puree ziemniaczanym oraz bukietem sałat
  - Gryczotto z duszonymi warzywami
  - Papryka faszerowana ryżem i warzywami podana z bukietem sałat
  - Polędwiczki z dorsza podana z warzywami grillowanymi i puree ziemniaczanym

# ~ CATERING ~

## **Dania Gorące - Zestaw dziecięcy – 26 zł/osoba**

*(zupa + danie do wyboru)*

- Rosół z bażanta z makaronem
- Zupa pomidorowa z ryżem
- Panierowany filet z kurczaka z frytkami i mizerią
  - Pierogi z jagodami (5 szt.)
- Naleśniki z serem i owocami (2 sztuki)

## **Przekąski zimne:**

*(minimalna ilość zamówienia – 6 porcji)*

### **Zestaw I – 30 zł/osoba**

1. Tatar wołowy 80 g
2. Tortilla z sałatami i paluszkami krabowym 90 g
3. Półmis mięs pieczonych i rolad 100 g
4. Sałatka z grillowanym kurczakiem i bekonem 100 g

### **Zestaw II - 43 zł/osoba**

1. Tatar wołowy 80 g
2. Roladka śledziowa z twarogiem i burakiem 60 g
3. Półmis pasztetów: wiejski ze śliwką, z dziczyzny, biały z pistacjami 100 g
4. Półmis mięs wędzonych, pieczonych i rolad 100 g
5. Sałatka cesar z kurczakiem 100 g
6. Sałatka z gruszką i serem feta 100 g

### **Zestaw III - 57 zł/osoba**

1. Tatar wołowy 80 g
2. Mini ptysie z twarogiem i łososiem 80 g
3. Terrina ze szczupaka 90 g
4. Półmis mięs wędzonych i suszonych 90 g
5. Galantyna drobiowa z suszonymi pomidorami i serem 80 g
6. Pasztet wiejski z wędzoną śliwką 100 g
7. Tortilla z sałatami i kurczakiem 90 g
8. Sałatka z makaronem, szpinakiem i suszonym pomidorami 100 g

# ~ CATERING ~

## **Zestaw IV - „finger food” 67 zł/osoba (przekąski w formie bufetu minimum 20 osób)**

1. Tatar wołowy na pieczony chlebk
2. Serowe roladki z łososiem
3. Szyńka parmeńska z melonem
4. Deska serów regionalnych i pleśniowych
5. Deska mięs dojrzewających i salami
6. Krewetki w tempurze z chutnej z mango
7. Paszтет Hubertusa z mussem porzeczkowym
8. Śliwka w boczku
9. Schab suszony z rukolą
10. Suszone mini kiełbaski
11. Sałatka grandine z mozzarellą i pomidorkami
12. Sałatka z polędwiczką wieprzową

## **Dodatkowe danie gorące + 19 zł/osoba**

*(jedno do wyboru – minimum 5 porcji)*

*Dodatki do dań gorących: ogórek małosolny lub zestaw surówek (100 g)*

- Sakwy z naleśnika z kurczakiem w sosie śmietanowym z grillowanymi warzywami (ok.110 g)
  - Karkowina pieczona w sosie własnym (120 g)
  - Pierogi z dziczyzną lub szpinakiem lub z żurawiną lub serem wędzonym (4 szt./os)

## **Dania specjalne:**

- |  |            |
|--|------------|
| 1. Szczupak faszerowany podany na desce ok. 30 porcji                | 160 zł     |
| 2. Pstrąg wędzony 1szt (ok 350 g)                                    | 30 zł      |
| 3. Bażant nadziewany dziczyzną ok. 1,2 kg                            | 150 zł     |
| 4. Kaczka faszerowana ok. 30 porcji                                  | 140 zł     |
| 5. Gęś faszerowana z pistacjami ok. 40 porcji                        | 380 zł     |
| 6. Filet z łososa marynowany w miodzie i ziołach lub burakach 1,5 kg | 210 zł     |
| 7. Statek sushi 50 porcji  | 250 zł     |
| 8. Zestaw przekąsek finger food bezmięśny                            | 35 zł/szt. |

*(Kalmary w panierce 6 szt., Tartinki z hummusem 4 szt., Chrupiące kule z ciecierzycy i czarnego sezamu 5 szt., Vol-au-vent z twarożkiem ziołowym 5 szt., Koreczki z pomidorkami koktajlowymi, czarnymi oliwkami i świeżym ogórkiem 6 szt.)*

- |  |            |
|--|------------|
| 9. Zestaw przekąsek finger food mięśny | 35 zł/szt. |
|--|------------|

*(Mini sakiewki z ciasta francuskiego z farszem warzywno drobiowym 4 szt., Pieczone śliwki wędzone owinięte soczystym boczkiem 6 szt., Tortilki warzywne z kurczakiem 4 szt., Podlaskie raffaello w nowoczesnym wydaniu czyli chrupiąca kaszanka w panierce 4 szt., Mini kebaby z mięsem wołowym, świeżą sałatą i warzywami)*

# ~ CATERING ~

## Słodkości i napoje:

1. Domowy kwas chlebowy 1l	11 zł/litr
2. Lemoniada Letnia cytrynowa/truskawkowa/arbuzowa 5 l	150 zł/szt.
3. Sernik lipcowy 1,8 kg	90 zł/szt.
4. Tort Lipcowy śmietanowo-malinowy (min. 2 kg)	77 zł/kg.
5. Tort Ogrodowy czekoladowo -wiśniowy (min.2 kg)	77 zł/kg.
6. Beza z owocami ok. 2kg	120zł/szt.
7. Letnie ciasto z mussem truskawkowym (bezglutenowe) 1,5 kg	90 zł/szt.
8. Marcinek tradycyjny ok. 2kg	160 zł/szt.
9. Torcik OREO (również bezglutenowy)1,6 kg	100 zł/szt.
10. Ciasto chmurka z owocami leśnymi 1,4 kg	80 zł/szt.
11. Deser Monoprca - smaki do wyboru:	
Mango – markują, czekolada, chałwa-czekolada – porzeczką	10 zł/szt.

## Warunki realizacji cateringu

- Zamówienia przygotowujemy na naczyniach jednorazowych
- Dania gorące i zupy możemy przygotować na gorąco lub do samodzielnego odgrzania
- Istnieje możliwość zamówienia dań na półmiskach porcelanowych - kaucja za półmisek 30 zł, termobox 200zł. (zwracana po zwrocie naczyń)
- Dowóz na terenie Białegostoku zamówień powyżej 500 zł gratis, poniżej - 50 zł
- Wypożyczenie naczyń – 12 zł/osoba/komplet (sztucce, talerze, bulionówki)
- Stół okrągły śr. 180 cm (max.12 osób) – 30 zł/szt.
- Stół prostokątny (165x90 cm) 6 osobowy – 20 zł/szt.
- Stół kwadratowy 90x90 cm - 15 zł/szt.
- Krzesło – 10 zł/szt.
- Podgrzewacz do potraw - 20 zł
- Automatyczny ciśnieniowy ekspres do kawy + 30 porcji kawy, filiżanki - 250 zł
- Obrus okrągły – 30 zł
- Obrus prostokątny – 20 zł
- Nakładka pod obrus okrągły – 30 zł
- Usługę obsługi kelnerskiej, kucharskiej uzgadniamy indywidualnie
- Istnieje możliwość wypożyczenia namiotów wraz z podłogą – wycena indywidualna
- Zamówienia przyjmujemy z minimum dwudniowym wyprzedzeniem
- Prosimy o wpłatę zaliczki w wysokości 30% wartości zamówienia w biurze lub przelewem bankowym (Alior Bank o/Białystok 91 2490 0005 0000 4520 7913 8644)