


















<b>Pakiet 1 „Uroczysty obiad”</b> <b>40 zł/os.</b>		<b>Pakiet 2 „Uroczysty obiad z deserem”</b> <b>55 zł/os.</b>	
 <b>Zupa</b>  – 1 rodzaj do wyboru <b>Danie główne</b> – 1 sztuka mięsa na osobę + kilka dodatkowych kawałków mięsa w zależności od ilości osób – 2 rodzaje surówek do wyboru – Dodatki skrobiowe  <b>Napoje</b> – Bez ograniczeń		 <b>Zupa</b>  – 1 rodzaj do wyboru <b>Danie główne</b> – 2 sztuki mięsa na osobę – 3 rodzaje surówek do wyboru – Dodatki skrobiowe  <b>Deser</b> – 1 rodzaj do wyboru  <b>Napoje</b> – Bez ograniczeń <b>Owocowe koszyki</b> 	
<b>Pakiet 3</b> <b>„Uroczysty obiad z deserem i zimną płytą”</b> <b>75 zł/os. lub 90 zł/os.</b>		<b>Pakiet 4</b> <b>„Uroczysty obiad z deserem, zimną płytą i kolacją”</b> <b>90 zł/os. lub 105 zł/os.</b>	
 <b>Pozycje zawarte w Pakiecie 1 „Uroczysty obiad z deserem” (35 zł/os.)</b> <b>Zimna płyta (35 zł/os.)</b> <b>Lub</b> <b>Pozycje zawarte w Pakiecie 2 „Uroczysty obiad z deserem” (50 zł/os.)</b>  <b>Zimna płyta (35 zł/os.)</b>		 <b>Pozycje zawarte w Pakiecie 1 „Uroczysty obiad z deserem” (35 zł/os.)</b> <b>Zimna płyta (35 zł/os.)</b>  <b>Gorąca kolacja (15 zł/os.)</b> – 1 rodzaj do wyboru <b>Lub</b> <b>Pozycje zawarte w Pakiecie 2 „Uroczysty obiad z deserem” (50 zł/os.)</b>  <b>Zimna płyta (35 zł/os.)</b>  <b>Gorąca kolacja (15 zł/os.)</b> – 1 rodzaj do wyboru	
		<b>Pakiet 5</b> <b>„Zimna płyta serwowana z gorącą kolacją”</b> <b>70 zł/os.</b>	
		 <b>Zimna płyta (50 zł/os.)</b>  <b>Gorąca kolacja (15 zł/os.)</b> – 1 rodzaj do wyboru  <b>Napoje (woda mineralna, soki)</b> – Bez ograniczeń  <i>W przypadku zamówienia wyłącznie zimnej płyty wraz z napojami serwowanymi bez ograniczeń, jej cena wynosi <b>50 zł/os.</b></i>  <i>Istnieje możliwość dodania do zestawu kawy i herbaty serwowanych bez ograniczeń w cenie <b>5 zł/os.</b></i>	



# MENU OKOLICZNOŚCIOWE

## CATERING



### ZUPY

(podawane w wazach)

- Rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- Krem z brokułów podawany z grzankami lub groszkiem ptysiowym
- Krem cebulowy podawany z grzankami lub groszkiem ptysiowym i natką pietruszki
- Żurek z kiełbasą i jajkiem
- Barszcz czerwony serwowany na sposób ukraiński
- Barszcz biały z ziemniakami, jajkiem i kiełbasą



### MIĘSA

(możliwość wyboru różnych rodzajów mięs)

- Tradycyjna, śląska rolada wieprzowa owijana boczkiem podawana w sosie pieczeniowym,
- Schab lub filet z piersi kurczaka nadziewany cebulą, papryką, pieczarkami/ cukinią/szpinakiem/brokułami (do wyboru)
- Schab nadziewany jajkiem
- De'volaille
- Schab nadziewany szynką i serem
- Tradycyjny schabowy lub filet z piersi kurczaka panierowany,
- Grillowany schab lub filet z piersi kurczaka
- Filet z piersi kurczaka podawany po parysku (zapiekany serem i pomidorem)



### DODATKI SKROBIOWE

- Ziemniaki podawane z koperkiem
- Ziemniaki opiekane
- Ziemniaki puree
- Kluski śląskie
- Frytki
- Ryż
- Kasza



### SURÓWKI

- Surówka z białej kapusty zasmażanej
- Surówka z czerwonej kapusty zasmażanej
- Surówka z surowej marchewki
- Surówka z surowego kalafiora
- Surówka ze świeżych warzyw
- Mizeria
- Gotowane, tarte buraczki



### DESERY

- Lody gałkowe podawane w pucharkach ze świeżymi owocami i bitą śmietaną
- Kawałek ciasta na osobę



### NAPOJE

- Kawa parzona lub rozpuszczalna
- Herbata podawana w imbryczkach firmy Lipton (różne rodzaje)
- Woda mineralna gazowana lub niegazowana
- Soki (różne smaki)



### ZIMNA PŁYTA

- 2 rodzaje sałatek do wyboru:
  - o Sałatka jarzynowa
  - o Sałatka grecka
  - o Sałatka Caprese (dojrzały pomidor przekładany serem mozzarella podawany z oliwą z oliwek i świeżą bazylią)
  - o Sałatka Gyros z kurczakiem, kapustą pekińską i warzywami podawana z autorskim sosem,
  - o Warstwowa sałatka z tuńczykiem
- Przekąski z tortilli nadziewane białym serem z zieloną



### GORĄCA KOLACJA

- Krokiety z mięsem lub kapustą i grzybami
- Zupa gulaszowa podawana z gorącymi pasztecikami z mięsem
- Płonące frankfurterki
- Tradycyjny, polski bigos z kapusty i mięsa podawany z pieczywem
- Fasolka po bretońsku



# MENU OKOLICZNOŚCIOWE

cebulką/łososiem/szpinakiem/  
szynką parmeńską podawane z  
sosem czosnkowym

- Tymbaliki z mięsem i warzywami
- Deska serów i wędlin
- Ryba po grecku
- Ryba opiekana podawana w occie
- Śledziki podane na różne sposoby
- Ruloniki z szynki nadziewane  
musem chrzanowym oraz ogórkiem  
konserwowym lub szparagami
- Jajka faszerowane
- Pieczywo
- Masło



**Nasze domowe jedzenie przyrządzane z wyłącznie  
świeżych produktów, serce włożone w ich przygotowanie  
oraz miła i profesjonalna obsługa są gwarancją udanego  
przyjęcia!**

## **CATERING**

W ofercie Cateringu znajdują się takie same pakiety, jak przedstawione wcześniej z wyłączeniem deseru, napoi oraz owocowych koszyków.

Dysponujemy własnymi naczyniami oraz dowozem. Wszystkie zamówione przez Państwa dania są przyozdabiane i przywożone do Państwa domu w eleganckich naczyniach, dzięki czemu potrawy nie wymagają żadnego dodatkowego nakładu pracy. Mogą one bezpośrednio trafić na stół i cieszyć smakiem Państwa gości.

Nasi kierowcy zadbają o to, by Catering został dostarczony na czas, a przywożone potrawy były zawsze gorące.

## **CENY**

Otrzymana kwota zawiera przygotowanie, przyozdobienie oraz dostarczenie prosto do Państwa domu wybranych dań.

W związku z powyższym ceny pakietów w ofercie Cateringu kształtują się następująco:

- **Pakiet 1 „Uroczysty obiad- 1 sztuka mięsa” – 35zł/os.**
- **Pakiet 2 „Uroczysty obiad- 2 sztuki mięsa i zimna płyta” – 50zł/os. lub 70zł/os**
- **Pakiet 4 „Uroczysty obiad, zimną płytą i kolacją” – 70 zł/os. lub 85 zł/os.**
- **Pakiet 5 „Zimna płyta serwowana z gorącą kolacją” – 55 zł/os.**