

# OFERTA ŚWIĄTECZNA 2023

## Zestawy świątecznych potraw na ciepło

### **Propozycja pierwsza - 60,00 zł /os**

zupa 400 ml  
1 kawałek mięsa lub ryby - 150 gr.  
1 rodzaj dodatku skrobiowego - 200 gr.  
1 rodzaj sałatki - 300 gr.

### **Propozycja druga - 68,00 zł/os**

zupa 400 ml  
1 kawałek mięsa lub ryby - 150 gr.  
1 rodzaj dodatku skrobiowego - 200gr.  
1 rodzaj sałatki - 300 gr.  
5 x pierogi z kapustą i grzybami okraszone cebulką

### **Propozycja trzecia - 75,00 zł /os**

zupa 400 ml  
1 kawałek mięsa lub ryby - 150 gr.  
1 rodzaj sałatki - 300 gr.  
2 rodzaje dodatku skrobiowego  
4 x pierogi z kapustą i grzybami okraszone cebulką  
1 x gołąbek faszerowany kaszą i grzybami w sosie pomidorowym

### **Propozycja czwarta -85,00 zł /os**

zupa 400 ml  
2 kawałki mięsa lub ryby - 150 gr.  
2 rodzaje dodatku skrobiowego - 200 gr.  
2 rodzaje sałatki - 300 gr.  
4 x pierogi z kapustą i grzybami okraszone cebulką  
1 x gołąbek faszerowany kaszą i grzybami w sosie pomidorowym

**Asortyment dań - poniżej w ofercie**

**Dania dostarczone są w podgrzewaczu , sałatki dostarczane są w miseczkach - gotowe do podania.**

**Podane ceny w ofercie są cenami brutto , cena zawiera samo przygotowanie cateringu.**

**Koszt dojazdu jest ustalany indywidualnie.**

**Możliwe jest wypożyczenia zastawy - koszt 5.00 zł brutto / os**

**Zamówienia przyjmujemy od 10 osób**

### ASORTYMENT ZUP

Barszcz czerwony zabieleny z uszkami  
Zupa grzybowa z łazankami  
Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym  
Zupa rybna z dodatkiem warzyw  
Krem z dyni z imbirem

### ASORTYMENT RYB I MIĘS

Łosoś soute z dodatkiem sosu na bazie pora  
Łosoś z grilla w krasie ziołowym  
Karp w złocistej panierce  
Filet z miruny w pierzynce warzywnej  
Filet z miruny w panierce  
Udka z kaczki pieczone w pomarańczach  
Kieszonka drobiowa faszerowana dynią i jarmużem  
Pierś z kurczaka z żurawiną w sosie serowym  
Rolada schabowa faszerowana grzybami leśnymi w sosie koperkowym  
Faworek soute z polędwiczki wieprzowej i z fileta z kurczaka  
Rolada śląska w sosie grzybowym lub własnym  
Bitki wołowe duszone w grzybach

### ASORTYMENT DODATKÓW

Ziemniaki puree z chrzanem  
Ziemniaki puree z koperkiem  
Ziemniaki z pieca z masłem czosnkowym  
Kluski śląskie  
Knedla  
Kasza z grzybami

### ASORTYMENT SURÓWEK I SAŁATEK

Sałatka jarzynowa  
Sałatka z dyni, z dodatkiem cukinii, czerwonej cebuli, cykorii, fasoli czerwonej, w asyście sosu winegret na miodzie  
Sałatka z rukoli z dodatkiem orzechów, winogron, sera camembert z dodatkiem sosu winegret  
Sałatka z kapusty czerwonej  
Sałatka z kapusty białej z dodatkiem chrzanu  
Surówka z marchewki z pomarańczą  
Kapusta kiszona zasmażana z grzybami  
Kapusta biała z grochem

## Zestawy świątecznej zimnej płyty

### **Propozycja pierwsza – 50,00 zł / os**

Tradycyjne swojskie wędliny  
Sery żółte i pleśniowe  
Śledź w śmietanie  
Paszтет świąteczny z żurawiną  
Ryba po grecku  
Tymbalik z ryby  
Tradycyjna sałatka jarzynowa  
Śledź po góralsku  
Pieczywo - mix

### **Propozycja druga – 70,00 zł / os**

Tradycyjne swojskie wędliny  
Sery żółte i pleśniowe  
Śledź w śmietanie  
Śledź w oleju  
Paszтет świąteczny z żurawiną  
Ryba w zalewie octowej  
Tymbalik z ryby  
Mix przekąsek - 5 szt. /os  
Tradycyjna sałatka jarzynowa  
Sałatka śledziowa  
Pieczywo - mix

### **Propozycja trzecia -65.00 zł / os**

Mix przekąsek - 10 szt. /os  
Kanapki bankietowe - 2 szt./ os  
Sałatka jarzynowa  
Śledź po góralsku z oscypkiem

Zimna płyta dostarczana jest na paterach , sałatki dostarczane są w miseczkach

Podane ceny w ofercie są cenami brutto

Cena zawiera samo przygotowanie cateringu

Koszt dojazdu jest ustalany indywidualnie

Możliwe jest wypożyczenia zastawy - koszt 5.00 zł brutto / os

**Zamówienia przyjmujemy od 10 osób**

**Bufet z napojami ciepłymi i zimnymi 40,00 zł brutto / os**

Kawa z ekspresu

Herbata czarna lub owocowa

Dodatki : cukier , mleko , cytryna, sok malinowy , miód

Woda niegazowana – butelka 300 ml

Sok owocowy – butelka - 250 ml

**Tradycyjny bufet słodkości wigilijnych – 28,00 zł brutto / os**

2 kawałki ciasta / os - 4 rodzaje

( sernik , piernik , makowiec , szarlotka )

Podane ceny w ofercie są cenami brutto

Cena zawiera samo przygotowanie cateringu

Koszt dojazdu jest ustalany indywidualnie

Możliwe jest wypożyczenie zastawy - koszt 5.00 zł brutto / os

**Zamówienia przyjmujemy od 40 osób**

**DODATKOWE KOSZTY LOGISTYCZNE**

( w przypadku wybrania : 1 z pozycji dania na ciepło + 1 z pozycji zimna płyta + bufet z napojami ciepłymi i zimnymi + bufet słodkości )

**( porcelana , sztucze , szkło , obrusy , dekoracje świąteczne ,obsługa )**

do 20 osób - 900,00 zł

do 40 osób - 2.100,00 zł

do 70 osób - 2.800,00 zł

powyżej 70 osób - 4.300,00 zł

**Koszty logistyczne nie zawierają dostarczenia stołów i krzeseł**

**Kontakt :**

**Magdalena Chabrajska**

Menager gastronomii

+48 537 357 077    poczta@cateringcieszyn.pl