

OFERTA CATERINGOWA

Pakiety obiadowe - minimum zamówienia 10 osób

PIERWSZA PROPOZYCJA OBIADU – koszt 45.00 zł / os

- 1 kawałek mięsa na os
- 1 dodatek skrobiowy
- 1 surówka / sałatka

DRUGA PROPOZYCJA OBIADU – koszt 55.00 zł / os

- 2 kawałki mięsa na os (z 3 rodzajów)
- 2 dodatki skrobiowe (50 % / 50 %) - 200 gr. / os
- 3 surówki / sałatki (40 % / 30 % / 30 %) - 300 gr. /os

TRZECIA PROPOZYCJA OBIADU – koszt 65.00 zł / os

- 3 kawałki mięsa na os (z 3 lub 4 rodzajów)
- 2 dodatki skrobiowe (50 % / 50 %) - 200 gr. / os
- 3 surówki / sałatki (40 % / 30 % / 30 %) - 300 gr. /os

Do każdego pakietu obiadowego - porcja zupy to + 8,00 zł /os – 0,4 l

Przy wyborze mięsa wołowego do pakietu obiadowego + 2,00 zł / szt.



ASORTYMENT DAŃ DO PAKIETÓW OBIADOWYCH

ZUPY

Rosół z makaronem 0,4 l
Krem z podgrzybków z groszkiem ptysiowym 0,4 l
Krem pomidorowy z ciastem francuskim 0,4 l
Krem z pora z grzankami 0,4 l
Krem cebulowy z ciastem francuskim 0,4 l
Krem z brokuł z prażonymi migdałami 0,4 l
Krem z marchwi imbirem i groszkiem ptysiowym 0,4 l
Krem z dyni z imbirem z diablotką francuską z sezamem 0,4 l

MIĘSA WIEPRZOWE (nie panierowane)

Szaszłyk z polędwiczki wieprzowej z cebulą i papryką 100g
Golonka bez kości 100g
Żeberka na ostro 100g
Rolada śląska wieprzowa w sosie własnym 100g
Schab po góralsku (z oscypkiem i boczkiem) 100g
Faworek soule z polędwiczki wieprzowej i z fileta z kurczaka 100g
Bitki wieprzowe w sosie własnym 100g
Pieczeń z szynki 100g
Polędwiczki wieprzowe w sosie z gorgonzoli 100g
Kula z polędwiczki wieprzowej z kurkami , cebulą i boczkiem w sosie grzybowym 100g

MIĘSA WIEPRZOWE (panierowane)

Kotlet schabowy 100g
Rolada schabowa z pieczarkami 100g
Rolada schabowa po szwajcarsku z serem 100g

MIĘSA DROBIOWE (nie panierowane)

Kieszonka z kurczaka ze szpinakiem 100g
Rolada z kurczaka z cukinią i suszonymi pomidorami 100g
Szaszłyk drobiowy owinięty boczkiem z papryką 100g
Rolada drobiowa faszerowana szpinakiem i serem feta w sosie grzybowym 100g
Pierś z kurczaka z żurawiną w sosie serowym 100g

MIĘSA DROBIOWE (panierowane)

Filet z kurczaka w migdałowej panierce 100g
Nugetsy 3 szt. w panierce panko
Rolada drobiowa z serem i szynką 100g
Rolada drobiowa faszerowana camembertem i salami – panierowana w płatkach kukurydzianych 100g
Rolada drobiowa faszerowana łosiem wędzonym i serem bryndza - panierowana w płatkach owsianych 100g
Rolada drobiowa faszerowana ananasem i żurawiną – panierowana w płatkach migdałów 100g
Rolada drobiowa faszerowana boczkiem , oscypkiem i papryką konserwową - panierowana w panierce panko 100g
Kula drobiowa z brokułem i serem feta 100g

MIĘSA WOŁOWE (dopłata 2,00 zł)

Rolada śląska wołowa w sosie własnym 100g

Rolada śląska wołowa w sosie grzybowym 100g

Bitki wołowe duszone z grzybami 100g

DODATKI SKROBIOWE

Kluski śląskie

Ziemniaki gotowane

Ziemniaki gotowane z masłem czosnkowym

Ziemniaki puree

Ziemniaki pieczone - dufinki

Ziemniaki pieczone - rozetki ziemniaczane

Ziemniaki pieczone – wedgesy

Ziemniaki z patelni z boczkiem

Ziemniaki z patelni z cebulką

Ryż pilaw z warzywami na ostro

Kasza pęczak z grzybami

SURÓWKI / SAŁATKI

Sałatka z kapusty czerwonej

Sałatka z kapusty białej

Sałatka z kapusty pekińskiej

Surówka z marchewki z pomarańczą

Mizeria ze śmietaną

Buraczki z chrzanem

Seler z rodzynką

Sałatka wiosenna

Sałatka z rukoli

Mix sałat z dodatkiem pomidora , ogórka i papryki z winegretem

Kapusta zasmażana

Kapusta czerwona na ciepło z podgrzybkami

Marchewka zasmażana

Jarzyzny gotowane z dodatkiem masła

Warzywa z patelni z dodatkiem masła i ziół

OFERTA CATERINGOWA

Korytka

PIERWSZA PROPOZYCJA - OD 8 – 10 OSÓB (35 szt.) - koszt 450,00 zł

- 5 szt. golonka bez kości
- 5 szt. żeberka pikantne
- 5 szt. rolada drobiowa panierowana - faszerowana serem i szynką
- 5 szt. polędwiczka wieprzowa owinięta boczkiem
- 5 szt. karczek z grilla
- 10 szt. oscypek z grilla owinięty boczkiem

DRUGA PROPOZYCJA - OD 12 – 18 OSÓB (55 szt.) - koszt 705,00 zł

- 8 szt. golonka bez kości
- 8 szt. żeberka pikantne
- 8 szt. rolada drobiowa panierowana - faszerowana serem i szynką
- 8 szt. polędwiczka wieprzowa owinięta boczkiem
- 8 szt. karczek z grilla
- 15 szt. oscypek z grilla owinięty boczkiem

TRZECIA PROPOZYCJA - OD 20 – 25 OSÓB (82 szt.) - koszt 1.050,00 zł

- 10 szt. golonka bez kości
- 10 szt. żeberka pikantne
- 10 szt. rolada drobiowa panierowana - faszerowana serem i szynką
- 10 szt. polędwiczka wieprzowa owinięta boczkiem
- 10 szt. karczek z grilla
- 10 szt. nuggetsy z kurczaka
- 22 szt. oscypek z grilla owinięty boczkiem

CZWARTA PROPOZYCJA - OD 28 – 35 OSÓB (108 szt.) - koszt 1.360,00 zł

- 13 szt. golonka bez kości
- 13 szt. żeberka pikantne
- 13 szt. rolada drobiowa panierowana - faszerowana serem i szynką
- 13 szt. polędwiczka wieprzowa owinięta boczkiem
- 13 szt. karczek z grilla
- 13 szt. nuggetsy z kurczaka
- 30 szt. oscypek z grilla owinięty boczkiem

Dodatkowo płatne :

Kapusta zasmażana 200 gr - 9.00 zł

Ziemniaki opiekane 200 gr - 9.00 zł

Inne dodatki skrobiowe lub sałatki z naszego asortymentu 200 gr. – 9.00 zł

(minimum 5 porcji z każdego asortymentu)



ASORTYMENT DAŃ DO KORYT

DODATKI SKROBIOWE

Kluski śląskie
Ziemniaki gotowane
Ziemniaki gotowane z masłem czosnkowym
Ziemniaki puree
Ziemniaki pieczone - dufinki
Ziemniaki pieczone - rozetki ziemniaczane
Ziemniaki pieczone – wedgesy
Ziemniaki z patelni z boczkiem
Ziemniaki z patelni z cebulką
Ryż pilaw z warzywami na ostro
Kasza pęczak z grzybami

SURÓWKI / SAŁATKI

Sałatka z kapusty czerwonej
Sałatka z kapusty białej
Sałatka z kapusty pekińskiej
Surówka z marchewki z pomarańczą
Mizeria ze śmietaną
Buraczki z chrzanem
Seler z rodzynką
Sałatka wiosenna
Sałatka z rukoli
Mix sałat z dodatkiem pomidora , ogórka i papryki z winegretem
Kapusta zasmażana
Kapusta czerwona na ciepło z podgrzybkami
Marchewka zasmażana
Jarzyny gotowane z dodatkiem masła
Warzywa z patelni z dodatkiem masła i ziół

(minimum 5 porcji z każdego asortymentu)

OFERTA CATERINGOWA

Korytko wegańskie dla 4 osób - koszt 250,00 zł

- 4 szt. bakłażan faszerowany pieczony
- 4 szt. kotleciki jaglane z cukinią
- 4 szt. cukinia faszerowana
- 4 szt. szaszłyk warzywny
- 4 szt. kulki ziemniaczano- warzywne
- 4 porcje - mix sałat ze świeżymi owocami z sosem miodowym
- 4 porcje - sałatka meksykańska

Korytko wegetariańskie dla 3 osób - koszt 230,00 zł

- 8 szt. brokuł panierowany
- 3 szt. (1 cały) camembert panierowany
- 4 szt. kotleciki ziemniaczano- warzywne
- 4 szt. paluszki serowe w panierce panko
- 4 szt. papryka faszerowana
- 4 porcje sałatka z rukoli z camembertem i orzechami
- 4 porcje sałatka z cykorii z dodatkiem śliwki i serem feta

Korytko rybne dla 5 osób - koszt 270,00 zł

- 4 szt. łosoś z pieca z krasem ziołowym
- 4 szt. dorsz smażony soute
- 4 szt. kawałki pstrąga smażonego z masłem czosnkowym
- 4 szt. filet rybny panierowany
- 1 kg - rozetki ziemniaczane
- 4 porcje - sałatka z kaszy kus-kus
- 4 porcje - sałatka z cukinii



OFERTA CATERINOWA


Kociołki – minimum zamówienia 10 osób


Leczo 0,4 l	17.00 zł
Bogracz wieprzowy z kluskami 0,4 l	20.00 zł
Strogonow wołowy 0,4 l	24.00 zł
Marigatoni (curry warzywne) 0,4 l	18.00 zł
Gulasz wieprzowy 0,4 l	19.00 zł
Gulasz wołowy 0,4 l	23.00 zł
Gulasz wołowy z chili z dodatkiem fasoli 0,4 l	25.00 zł
Barszcz czerwony z krokietem 0,4 l	20.00 zł
Barszcz czerwony z pasztecikiem 0,4 l	17,00 zł

Kontakt :




Magdalena Chabrajska
Menager gastronomii


 537 357 077

 pocza@cateringcieszyn.pl



Łukasz Kocur
Właściciel

 660 357 077

 pocza@cateringcieszyn.pl

Adres : 43-418 Pogwizdów ul Cieszyńska 99

DODATKOWE INFORMACJE :

- MOŻLIWY ODBIÓR WŁASNY CATERINGU LUB DOSTARCZENIE POD WSKAZNY ADRES
- KOSZT DOSTARCZENIA OD 55,00 ZŁ - W ZALEŻNOŚCI OD MIEJSCOWOŚCI (Pogwizdów , Brzezówka - gratis)
- PŁATNOŚĆ ZA CATERING - W DNIU ODBIORU LUB W DNIU DOSTARCZENIA , U KIEROWCY , GOTÓWKĄ
- ZWROTA NACZYŃ - MAX. 3 DNI PO DOSTARCZENIU CATERINGU (naczynia oddać należy czyste)
- ADRES GDZIE NALEŻY ZWRÓCIĆ NACZYNIA - POGWIZDÓW UL. CIESZYŃSKA 99
- GODZINY ZWROTU NACZYŃ - OD GODZ. 12.00 DO 21.00