

OFERTA CATERINGOWA

Zimna płyta , Kanapki , Croissanty

Propozycja pierwsza – 40,00 zł / os - minimum zamówienia 10 osób

ZIMNA PŁYTA STANDARDOWA + 2 SAŁATKI + PIECZYWO

Wędliny tradycyjne + wędzone swojski wędliny

Sery żółte + pleśniowe

Pasztet pieczony

Kabanosy

Tymbaliki (drobiowe , wieprzowe)

Roladki chrzanowe w galarecie

Galantyna warzywna

Pieczyno

2 sałatki do wyboru *

Propozycja druga - 60,00 zł / os - minimum zamówienia 10 osób

ZIMNA PŁYTA + 2 SAŁATKI + PIECZYWO + FINGER- FOODY

Wędliny tradycyjne + wędzone swojski wędliny

Sery żółte + pleśniowe

Pasztet pieczony

Kabanosy

Pieczyno

2 rodzaje sałatki do wyboru *

8 szt. finger – foodów - mix - zestawia SzeF Kuchni

Propozycja trzecia - 40,00 zł / os - minimum zamówienia 10 osób

10 szt. finger – foodów - mix - zestawia SzeF Kuchni

Propozycja czwarta – 50,00 zł / os - minimum zamówienia 10 osób

10 szt. finger – foodów - mix (zestawia SzeF kuchni) + 2 rodzaje sałatki * do wyboru

Kanapki – 4.00 zł / szt. - minimum zamówienia 15 szt.

Mix kanapek bankietowych

Croissanty – 4.50 zł / szt. - minimum zamówienia 15 szt.

Mix croissantów nadziewane pastami

Sałatki do zimnej płyty - można wybrać 2 rodzaje

SAŁATKA JARZYNOWA

marchew, pietruszka, seler, ziemniaki , groszek konserwowy , majonez

SAŁATKA MEKSYKAŃSKA

ryż , kukurydza, fasola czerwona ,ogórek, cebula, sos chili , oliwa z oliwek

SAŁATKA GYROS

mix sałat , brokuły , kurczak ,kukurydza, majonez

SAŁATKA NICEJSKA

jajko , ogórek świeży ,cebula czerwona, tuńczyk , pomidor , oliwki ,sos winegret

SAŁATKA CEZAR

mix sałat , świeży ogórek , pomidor, kurczak grillowany , parmezan , cezar dresing

SAŁATKA WIOSENNA

sałata lodowa, ogórek świeży , pomidory , sos winegret

SAŁATKA Z RUKOLI

rucola, orzechy , winogrona , pomidor koktajlowy , ser camembert ,sos winegret

SAŁATKA Z KUS- KUS

kasza kus –kus ,ogórek świeży, pomidory ,cebula czerwona, mięta ,kukurydza, mix papryki , imbir, oliwa z oliwek

SAŁATKA ŚLEDZIOWA

śledzie w zalewie , groszek , ogórek kiszony , cebula , ziemniak majonez , śmietana

SAŁATKA Z ŁOSOSIA WĘDZONEGO

mix sałat, łosoś , brokuły , cebula czerwona, ogórek świeży ,dresing cytrynowy, jogurt naturalny

SAŁATKA Z POŁĘDWICZKI WIEPRZOWEJ

mix sałat, polędwiczka wieprzowa, ogórek świeży, pomidorki koktajlowe cebula czerwona, dresing chrzanowo – musztardowy

SAŁATKA MAKARONOWA Z KURCZAKIEM

Makaron , grillowany kurczak , seler naciowy , zielenika , kukurydza, majonez

SAŁATKA GRECKA

Sałata lodowa , Oliwki , ser feta , pomidor ogórek świeży sos winegret

ŚLEDŹ W ŚMIETANIE

Śledź solony - marynowany , cebula , jabłko ,czosnek , majonez ,śmietana naturalna

MIX SAŁAT (cykoria) Z DODATKIEM ŚLIWKI I SERA FETA Z DRESINGIEM NA BAZIE MIODU

Cykoria , świeża grillowana śliwka, ser feta , dresing miodowy

Finger - foody - przykładowy asortyment – zestawia sam Szef kuchni

Mini tortilki z salami
Mini tortilka z szynką
Pomidorki faszerowane serem mozzarella z dodatkiem zielonego pesto
Łosoś w cieście francuskim
Mini roladki z kiełbasy otulone ciastem francuskim
Vol'a ' vent z dodatkiem pasty na bazie łososia
Grzanka z wędzonym łososiem na sosie tatarskim
Grzanka z kremem bazyliowym
Rożki z szynki w sosie tatarskim
Rożki z szynki z kremem chrzanowym
Trufle drobiowe w otulinie ziół
Trufle drobiowe - panierowane
Pan cake w kolorze czerwonym
Pan cake w kolorze zielonym
Mini koreczki warzywne
Mini koreczki owocowe
Melon z serkiem pleśniowym i żurawiną
Polędwiczki wieprzowe z musem na bazie brokuł z dodatkiem sera feta
Polędwiczki drobiowe otulone boczkiem z dodatkiem konfitury brzoskwiniowej
Kalifornijskie śliwki otulone boczkiem
Kalifornijska śliwka nadziewana orzechem włoskim otulona ciastem naleśnikowym
Grillowana cukinia z salsą brzoskwiniową
Mini pasztecik z żurawiną
Babeczka faszerowana pastą na bazie - jajka z dodatkiem pora i szynki
Babeczka faszerowana pastą na bazie łososia
Kulki serowe w sezamie
Roladka z szynki z farszem pieczarkowym
Tramazino - zielone
Tramazino - czerwone
Muszle makaronowe nadziewane farszem na bazie tuńczyka
Zawijasy serowe z farszem
Medaliony mięsne
Mini nugetsy
Pieczarka otulona boczkiem

OFERTA CATERINGOWA


Pakiet wegetariańskich finger- foodów - dla 5 osób - koszt 250,00 zł


- 5 szt. trufle z kaszy jaglanej
- 5 szt. spring rollsy
- 5 szt. tramezino z pastą z marchewki
- 5 szt. tramezino szpinakowe z fetą
- 5 szt. koperty z pieczarkami
- 5 szt. mini pierogi ukraińskie
- 5 szt. pieczarki faszerowane pastą warzywną
- 5 szt. krostki z kapustą i pieczarkami
- 5 szt. zawijasy z ciasta francuskiego
- 5 szt. szaszłyki warzywne

Kontakt :




Magdalena Chabrajska
Menager gastronomii


 537 357 077

 poczta@cateringcieszyn.pl



Łukasz Kocur
Właściciel

 660 357 077

 poczta@cateringcieszyn.pl

Adres : 43-418 Pogwizdów ul Cieszyńska 99

DODATKOWE INFORMACJE :

- możliwy odbiór własny cateringu lub dostarczenie pod wskazany 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
- zwrot 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

