



CATERING OKOLICZNOŚCIOWY

PROPOZYCJA MENU NA KOMUNIE, CHRZCINY, URODZINY

DANIA MIĘSNE

01. ROLADKA Z KURCZAKA ZE SZPINAKIEM W SOSIE WŁOSKIM
02. SASZETKA DROBIOWA Z SEREM ZAPIECZONA Z BESZAMELEM
03. KIESZONKA Z KURCZAKA Z SEREM PLEŚNIOWYM I SUSZONYM POMIDOREM
04. FILET Z INDYKA W SOSIE KURKOWYM
05. ESKALOPKI Z POLĘDWICZEK WIEPRZOWYCH POD GRZYBOWĄ PIERZYNĄ
06. TRADYCYJNY SCHAB PANIEROWANY
07. SCHAB PIECZONY W ZIOŁOWEJ OTOCZCE
08. ESKALOPKI ZE SCHABU Z POMIDORAMI I CUKINIĄ
09. DORSZ PIECZONY W ZIOŁACH W SOSIE KARMELOWYM

PRZEKĄSKI

01. ROLADKA Z INDYKA ZE ŚLIWKOWO - KONIAKOWYM MUSEM
02. TERRINA Z KURCZAKA Z SUSZONYMI POMIDORAMI I OLIVKAMI PODANA NA RUKOLI
03. POLĘDWICZKI WIEPRZOWE NA PLACUSZKACH ZIEMNIACZANYCH
04. PASZTET DOMOWY W KRUCHYM CIEŚCIE
05. SCHAB PIECZONY Z ORZECHOWĄ OTOCZKĄ
06. GALANTYNA Z GRZYBAMI PODANA Z WARZYWAMI JULIENNE
07. ZAWIJANA PIERŚ Z KURCZAKA Z GRZYBAMI
08. MATIAS W ŚMIETANIE Z CEBULĄ, SZCZYPIORKIEM I KAWALKAMI JABŁKA
09. TERRINA Z PSTRĄGA W RULONIKU Z GRILLOWANEJ CUKINII
10. JAJA FASZEROWANE PASTAMI:
 - SALAMI
 - ŁOSOSIOWA
 - PIECZARKOWA
11. MIĘSIWA PIECZONE:
 - KARCZEK
 - BRZUSZEK
 - SCHAB FASZEROWANY

NAPOJE

01. KAWA, HERBATA
 - CUKIER, MLECZKO DO KAWY, CYTRYNA - BEZ OGRANICZEŃ
02. SOKI OWOCOWE 100%,
03. WODA MINERALNA (GAZOWANA / NIEGAZOWANA)

SALATKI

01. SAŁATKA CESAR Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM
(SAŁATA RZYMSKA Z GRILLOWANYM FILETEM KURCZAKA, PARMEZANEM I GRZANKAMI W ORYGINALNYM SOSIE CESAR)
02. SAŁATKA GRECKA
(SAŁATA LODOWA Z TĘCZĄ PAPRYK, CZERWONĄ CEBULKĄ, OLIVKAMI, POMIDOREM, OGÓRKIEM, POSYPANA SEREM FETA Z DRESSINGIEM VINEGRET)
03. SAŁATKA BROKUŁOWA Z MIGDAŁAMI I FETĄ
(BROKUŁY I SER FETA W SOSIE MAJONEZOWO-JOGURTOWYM Z CZOSNKIEM POSYPANE PŁATKAMI MIGDAŁÓW)
04. SAŁATKA Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ
(SZYNKĄ PARMEŃSKĄ Z SAŁATĄ, POMIDORAMI, OLIVKAMI I CZERWONĄ PAPRYKĄ)
05. SAŁATKA CAPRESSE
(MOZZARELLA Z POMIDORAMI, OLIWĄ I ODOBINĄ BAZYLIJ Z PESTO)
06. SAŁATKA NOWY SAD
(SAŁATA LODOWA Z CHIPSAMI BEKONOWYMI, CEBULĄ, SEREM WĘDZONYM Z GRZANKAMI)

ZUPA

01. ROSÓŁ ZŁOCISTY Z LUBCZYKIEM I MAKARONEM
02. KREM Z POMIDORÓW Z GRZANKAMI
03. KREM PIECZARKOWY Z GROSZKIEM PTYSIOWYM
04. FRANCUSKA ZUPA CEBULOWA Z GRZANKĄ SEROWĄ

DODATKI

01. ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM
02. ZIEMNIAKI PIECZONE
03. KLUSKI ŚLĄSKIE
04. KOPYTKA OKRASZANE CEBULKĄ
05. ZESTAW SURÓWEK
 - SELER
 - MARCHEWKA
 - BURACZKI
 - KAPUSTA PEKIŃSKA
 - KAPUSTA BIAŁA / CZERWONA
06. JARZYŃKA NA CIEPŁO
 - KAPUSTA WŁOSKA Z BOCZKIEM
 - BURAKI ZASMAŻANE
 - MINI MARCHEWECZKI W SEZAMIE
 - KAPUSTA ZASMAŻANA
 - WARZYWA BLANSZOWANE

STÓŁ DESEROWO-OWOCOWY

01. SZARLOTKA DOMOWA Z BAKALIAMI
02. SERNIK FIRMOWY Z BRZOSKWINIĄ I MUSEM BRZOSKWINIOWYM
03. TARTALETKI OWOCOWE
04. FANTAZYJNE KOMPOZYCJE OWOCÓW SEZONOWYCH NA LUSTRACH
(ARBUZ, MELON, NEKTARYNKI, GREJPFRUT, POMARAŃCZ, KIWI, BANAN, ANANAS, WINOGRONO, MANDARYNKI, TRUSKAWKI)

Więcej szczegółów uzyskają Państwo pod numerem telefonu 42 688 11 41
lub adresem e-mail: kontakt@catering.net.pl