

# Artur Świerzewski

GALOP CATERING



## OFERTA WIGILIJNA

Szanowni Państwo,

Zapraszam w imieniu własnym i moich pracowników do zorganizowania wieczerzy wigilijnej w naszej nowej Sali Bankietowej (dawny budynek Crysti Dom Polski).

Okres przedświąteczny sprzyja spotkaniom przy suto zastawionym stole. Niech ten wyjątkowy czas sprawi, że także Państwa pracownicy złożą sobie życzenia i odczują atmosferę Świąt. Do dyspozycji są sale na 400 osób i 150 osób. Ze swej strony zapewniam świąteczne menu zawierające tradycyjne potrawy kuchni polskiej.

Serdecznie zapraszam

Artur Świerzewski - Szef Kuchni Galop Catering



### PROPOZYCJA I

Dania gorące serwowane jednocześnie:

Zupa borowikowa z łazankami

Kapusta wigilijna ze szlachetnym borowikiem

Pierogi z kapustą i grzybami okraszone złocistą cebulką

Filet z dorsza w sosie maślano-cytrynowym

Barszcz czerwony

Desery:

Zestaw ciast własnego wypieku

Dodatki:

Warzywa świeże, konserwowe, sos tatarski, chrzan, ćwikła, pieczywo mieszane, masło smakowe

Napoje:

Kompot z suszu, sok 100% (jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy), woda gazowana i niegazowana z miętą i cytryną, kawa i herbata

**Cena: 70 zł/osoba netto**

### PROPOZYCJA II

Dania gorące serwowane jednocześnie:

Zupa borowikowa z łazankami

Kapusta wigilijna ze szlachetnym borowikiem

Pierogi z kapustą i grzybami okraszone złocistą cebulką

Filet z karpia z pieczonymi ziemniakami

Barszcz czerwony z grzybkami i suszonym jabłkiem

Zimne przekąski w stołach:

Śledź przyrządzony na trzy sposoby

Salatka wiejska z gotowanych warzyw z majonezem i jajem

*Jaja faszerowane mix  
Półmisek wędlin swojskich ze świeżo tartym chrzanem i grzybami marynowanymi*

Desery:

*Kutia świąteczna  
Ciasto własnego wypieku*

Dodatki:

*Warzywa świeże, konserwowe, sos tatarski, chrzan, ćwikła, pieczywo mieszane, masło*

Napoje:

*Kompot z suszu, sok 100% (jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy), woda gazowana i niegazowana z miętą i cytryną,  
kawa i herbata*

**Cena: 90 zł /osobę netto**

**PROPOZYCJA III**

Dania gorące serwowane jednocześnie:

*Zupa borowikowa z łazankami  
Kapusta wigilijna ze szlachetnym borowikiem  
Pierogi z kapustą i grzybami okraszone złocistą cebulką  
Filet z łosia z sosem winnym i ziemniakami domowymi  
Barszcz czerwony z grzybkami i suszonym jabłkiem*

Zimne przekąski w stolach:

*Schab po warszawsku  
Śledź w oleju z cebulą  
Jaja faszerowane pastami rybnymi  
Sandacz w galarecie z sosem tatarskim  
Deska wędlin wiejskich ze świeżo tartym chrzanem z naszej wędzarni  
Sałatka z szynką, żółtym serem, kukurydzą i papryką  
Sałatka jarzynowa tradycyjna*

Desery:

*Kutia świąteczna  
Kluski z makiem  
Zestaw ciast własnego wypieku*

Dodatki:

*Warzywa świeże, konserwowe, sos tatarski, chrzan, ćwikła, pieczywo mieszane, masło*

Napoje:

*Kompot z suszu, sok 100% (jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy), woda gazowana i niegazowana z miętą i cytryną,  
kawa i herbata*

**Cena 110zł/osoba netto**

**PROPOZYCJA IV**

Dania gorące serwowane jednocześnie:

*Zupa borowikowa z łazankami  
Kapusta wigilijna ze szlachetnym borowikiem  
Pierogi z kapustą i grzybami okraszone złocistą cebulką  
Filet z lina w śmietanie z kluskami francuskimi  
Roladka z karpia w sosie maślanym oprószony prażonymi migdałami podawany z ziemniakami  
Barszcz czerwony z grzybkami i suszonym jabłkiem*

Zimne przekąski w stolach:

*Karp faszerowany na warzywnym postumencie  
Łosoś w sosie warzywno- pomidorowym  
Bukiet ryb z własnej wędzarni  
Sałatka chłopska z gotowanych jarzyn z majonezem i jajkiem  
Sałatka śledziowa podawana na burakach marynowanych z ziemniaczkami koktajlowymi i sosem tatarskim*

Pomidorki nadziewane pstrągiem wędzonym  
Śledź z beczki przyrządzany na trzy sposoby  
Jaja faszerowane pastami rybnymi

Desery:

Kluski z makiem

Pierogi z serem i bakaliami podawane z sosem waniliowym

Zestaw ciast własnego wypieku : (makowiec staropolski lukrowany, strucla z jabłkami, kęks z bakaliami)

Dodatki:

Warzywa świeże, konserwowe, sos tatarski, chrzan, ćwikła, pieczywo mieszane, masło

Napoje:

Kompot z suszonych fig i gruszek, soki 100% (jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy), woda gazowana i niegazowana z miętą i cytryną, kawa i herbata

**Cena 120zł/osoba netto**

**Do wszystkich organizowanych wigilii w tym roku serwis i dekoracje świąteczne w cenie .**

**DODATKOWE ATRAKCJE: (na 30 – 50 osób):**

Stół wiejski: kielbasy, kaszanki, salcesony, pasztety, bigos, chleb wiejski, smalec w trzech smakach, ogórki kiszzone, galopówka 2l. – 800zł (stół wiejski można wzbogacać: udziec wieprzowy 400 zł, prosie w całości 800 zł)

Stół myśliwski: udziec z dziką w całości, kielbasy z sarny i dziką, pasztet z zająca, bażant w pierzu, comber z sarny, szynka z jelenia, grzyby marynowane, żurawina, galaretka z bażanta – 1 300zł

Stół grecki: krem z ikry dorsza, jogurt grecki, ostra pasta serowa, mus z bakłażanów, sałatka z owoców morza, liście winogron z mięsem i ziołami, panierowany kózi ser, kockajl z krewetek, mięsne kuleczki z czosnkiem, osmiornica w oliwie i occie winnym, marynowana papryka z serem feta, wybór oliwek, pita, grecki alkohol Ouzo 0,7l + 2 butelki wina greckiego (50 os.) – 1000 zł

Stół śródziemnomorski: osmiornica, raki, małże, kalmary, krewetki, kraby, łosoś marynowany – 1000zł

Stół sushi (50 os.) – 1000 zł

Bażant w pierzu – 200zł

Prosię w całości garnirowane w galarecie – 800 zł

Deska dzikiego Ptactwa (50 Os.) – 900 zł

Deska wędlin prosto z wędzarni (50 os.) – 500 zł

Indyk w całości garnirowany – 370 zł

Kosz ryb prosto z wędzarni (łosoś, pstrąg, węgorz) 50 os. – 600 zł

Ryba w całości garnirowana (łosoś, sum, jesiotr) ok. 3-4kg – 450zł

Sushi Live – Kucharz przez 4 godziny przygotowuje na żywo dania, w trakcie pokazu przedstawiana jest historia Japońskiej tradycji sushi oraz informacje o używanych produktach i serwowanych daniach. – dopłata 30zł/os. przy minimalnym zamówieniu 80 zł/os.

**Dodatkowe atrakcje do ustalenia**

Św. Mikołaj -400zł

Śnieżynka-400zł

Malowanie bombek

Wspólne ubieranie choinki

Robienie ozdób choinkowych

*Zabawy i konkursy z Mikołajem  
Kosze z prezentami od 50 zł/os  
DJ-od 1000 zł*

*Mamy nadzieję, iż nasza oferta spotka się z Państwa oczekiwaniem. Pragniemy jednocześnie zaznaczyć, że jesteśmy elastyczni podczas negocjacji i postaramy się jak najdokładniej dopasować naszą ofertę do Państwa potrzeb i możliwości.*

*Z wyrazami szacunku,*

**Zespół Galop Catering**  
**05-220 Zielonka ul. Poniatowskiego 62**  
**[www.galopcatering.pl](http://www.galopcatering.pl)**  
**[info@galopcatering.pl](mailto:info@galopcatering.pl),**  
**tel. 606-435-709, 696-420-230**



*Zakaz kopiowania i powielania w całości lub w części bez zgody firmy Artur Świerżewski Galop Catering*