



## PRZYKŁADOWE MENU NA PRZYJĘCIE BIZNESOWE

### PROPOZYCJA I

#### Zupa

Zupa kurkowa ze świeżo siekanym koperem  
Rosół z gęsi z pierożkami mięsnymi

#### Danie główne

Bitki cielęce w sosie pieprzowo-rozmarynowym podane z kopytkami i jabłuszką faszerowaną buraczkami

#### Przekąski zimne

Bukiet pieczonych mięs podawany z marynowanymi grzybami  
Roladki drobiowe faszerowane pikantnymi warzywami z sosem tatarskim w galarecie  
Bukiet wędzonych mazurskich ryb  
Rolada cielęca podana na jullien warzywnym z sosem rozmarynowym  
Sałatka grecka  
Sałatka arabska z makaronu arabskiego, kurczaka i pieczarek  
Warzywa świeże i konserwowe  
Sos tatarski, chrzan, ćwikła, masła smakowe  
Pieczywo mieszane

#### Desery

Zestaw ciast własnego wypieku: szarlotka, sernik, jogurtowe, rolady owocowe, makowiec,  
babeczki koktajlowe  
Owoce

#### Napoje

Woda mineralna  
Soki owocowe  
Kawa, herbata



## PRZYKŁADOWE MENU NA PRZYJĘCIE BIZNESOWE

### PROPOZYCJA II

#### Zupa

Zupa szczawiowa z wędzonym łososiem  
Barszcz ukraiński z wędzoną kaczką i serową grzanką

#### Danie główne

Kaczka luzowana z sosem borówkowym podawana na gratin ziemniaczanym z miodowymi buraczkami  
Pstrąg potokowy pieczony w soli morskiej podawany z cytrynowymi ziemniaczkami  
i bukietem kolorowych warzyw

#### Przekąski zimne

Bukiet pieczonych mięs podawany z marynowanymi grzybami  
Różki schabowe z farszem chrzanowo-pietruszkowym w galarecie  
Łosoś w cytrynowej galarecie  
Roladki z cukinii z serkiem szczypiorkowym i marynowanymi pomidorkami  
Paszтет z sarny podawany na buraczanej galarecie z chatney gruszkowym  
Tatar tradycyjny z duetem cebulowym, kwaszeniakiem i borowikami  
Sałatka cesarska z kurczakiem, pomidorami suszonymi, dressingiem czosnkowym i płatkami parmezanu  
Sałatka węgierska z wołowiną i warzywami marynowanymi  
Warzywa świeże i konserwowe  
Sos tatarski, chrzan, ćwikła, masła smakowe, pieczywo mieszane

#### Desery

Zestaw ciast własnego wypieku: szarlotka, sernik, jogurtowe, rolady owocowe, makowiec,  
babeczki koktajlowe  
Owoce

#### Napoje

Woda mineralna  
Soki owocowe  
Napoje gazowane  
Kawa, herbata



*Podane menu jest propozycją i zawsze zostanie dostosowane do Państwa oczekiwań.  
Na Państwa życzenie możemy przygotować propozycję menu jarskiego, wegetariańskiego bądź bezglutenowego.*

*Podane oferty zawierają  
Transport sprzętu cateringowego i dań na terenie Warszawy i okolic  
Podstawowe dekoracje z elementów stałych  
Obsługę kucharską*

*Dodatkowe koszty stanowią  
Wynajęcie sprzętu cateringowego (stoły bufetowe i kocktajlowe, obrusy, porcelana, sztuczce, wyposażenie bufetowe etc.)  
Obsługa kelnerska przyjęcia*

*Jeżeli chcieliby Państwo wzbogacić swoje przyjęcie o inne elementy, za dodatkową opłatą proponujemy :*

*Tort  
Welcome drink  
Organizację baru z alkoholem  
Dekorację kwiatową  
Oraz inne pozycje z naszej oferty specjalnej*

*Mamy nadzieję, iż nasza oferta spotka się z Państwa oczekiwaniami. 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*

Zakaz kopiowania i powielania w części lub w całości bez zgody firmy Artur Świerzewski Galop Catering.