



PRZYKŁADOWE MENU NA LUNCH BIZNESOWY

PROPOZYCJA I

Zupa

Zupa z borowików z łazankami i plastrami wieprzowej polędwicy

Danie główne

Filet z kurczaka przekładany mozzarellą i suszonymi pomidorami z salsą pomidorową podawany z ryżem
rozmaitości i bukietem surówek

Napoje

Woda mineralna

Soki owocowe

Kawa, herbata

PROPOZYCJA II

Zupa

Zupa gulaszowa z kompozycją kolorowych warzyw i wołowiną

Danie główne

Schab z kostką grillowany, faszerowany podgrzybkami podawany z sosem musztardowo-pietruszkowym,
serwowane z ziemniakami faszerowanymi serem białym i bekonem oraz bukietem surówek

Deser

Krem brulee

Napoje

Woda mineralna

Soki owocowe

Kawa, herbata

PROPOZYCJA III

Przystawka

Pasztet z kaczki z żurawinową konfiturą i marynowaną dynią

Zupa

Krem ziemniaczany z cielęcymi kuleczkami oprószony chrupiącym boczkiem

Danie główne

Polędwiczka przekładana grillowaną cukinią z sosem kurkowym podana z kłuskami francuskimi i jabłkiem
faszerowanym zasmażoną kapustą

Deser

Puszysty sernik z malinowym sosem

Napoje

Woda mineralna

Soki owocowe

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 koktajlowe, obrusy, porcelana, sztucce, wyposażenie
bufetowe etc.)
Obsługa kelnerską przyjęcia*

*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