



PRZYKŁADOWE MENU NA PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

PROPOZYCJA I

Zupa

Rosół tradycyjny z domowym makaronem

Danie główne

Escalopki wieprzowe w sosie borowikowo-tymiankowym serwowane z kopytkami oraz gotowanymi na parze warzywami

Kolejne danie gorące

Filet z sandacza w chrupiącym cieście z sosem koniakowo-koperkowym serwowany ze smażonym ryżem z warzywami oraz bukietem sałat z winegret

Przekąski zimne

Półmisek wędlin tradycyjnych (szynka wędzona, szynka wędzona-parzona, schab wędzony obsuszony, boczek wędzony-parzony, karkówka pieczona, schab pieczony ze śliwką, schab pieczony z morelą, salami, kiełbasy domowe, kabanos)

Śledź w oleju z cebulą

Schab po warszawsku

Szynka zawijana ze szparagami podawana na sałatce jarzynowej

Sałatką z kurczaką z rusztu, sałaty lodowej i borówek w sosie miodowo-musztardowym

Jaja w majonezie

Tortilla z serem risotta i indykiem grillowanym

Tatar tradycyjny

Warzywa świeże i konserwowe, sos tatarski, chrzan, ćwikła, masła smakowe

Pieczyno mieszane

Desery

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

babeczki koktajlowe

Owoce



PRZYKŁADOWE MENU NA PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

PROPOZYCJA II

Zupa

Rosół z gęsi z pierożkami mięsnymi
Krem ze świeżych pomidorów z kłuseczkami bazyliowymi

Danie główne

Półdewiczki szpiżowane rydzami, zapiekane w bekonie z sosem pieczeniowym, serwowane z ziemniakami i modrą kapustą w jabłuszku

Deser

Gruszką duszoną w szodonie podawana z sosem karmelowym

Kolejne danie gorące

Fileciki z indyka zapiekane z prażoną brzoskwinia i żółtym serem serwowane z fódieczkami ziemniaczanymi
Filet z łosia pieczony w sosie cytrynowo-maślanym, ryż smażony z warzywami oraz bukiet sałat z winegret

Przekąski

Półmisek wędlin tradycyjnych oraz wiejskich (szynka wędzona, szynka wędzona-parzona, schab wędzony obsuszony, boczek wędzony-parzony, karkówka pieczona, schab pieczony ze śliwką, schab pieczony z morelą, salami, kiełbasy domowe, kabanos, kaszanka, salceson, kiełbasa pieprzowa, paszтет wieprzowy)

Różyczki z łosia wędzonego na zimno podawane na placuszkach z cukinii skropione kwaśną śmietaną

Indyk pieczony w miodzie i malinach

Szczupak faszerowany w galarecie

Carpaccio z polędwicy wołowej

Salatką z makaronu sojowego i paluszków krabowych

Salatką cesarską (zestaw sałat, kurczak grillowany, sos czosnkowy, płatkę parmezanu)

Roladki z cukinii z serem i marynowanymi pomidorami

Warzywa świeże i konserwowe, sos tatarski, chrzan, ćwikła, masła smakowe

Pieczyno mieszane

Desery

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

babeczki koktajlowe

Owoce żelowane

Musy wielosmakowe

Torty bezowe



*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 kelnerska przyjęcia*

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

*Tort
Welcome drink
Organizację baru z napojami zimnymi, gorącymi oraz alkoholem
Dekorację kwiatową
Prezencikę dla Gości
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