



PRZYKŁADOWE MENU NA PRZYJĘCIE PLENEROWE

PROPOZYCJA I

Menu grillowe

Zupa ziołowo-paprykowa z drobiowymi kuleczkami
Karkówka marynowana w zalewie ziołowo-czosnkowej
Szaszłyk z indyka i kolorowych warzyw obtoczony plasterkami bекonu
Żeberka w sosie barbecue
Kabaczeta z wołowiny z czosnkiem i natką pietruszki
Pstrąg w marynacie limonowo-koperkowej
Kiełbaski wieprzowe
Kaszanka z cebulą
Grillowane cukinie
Ziemniaki z kwaśną śmietaną

Dodatki

Botwina z jajem i chmurką koziego sera
Chłodnik ogórkowy z mięta
Bukiet sałat z trio sosów vinegret
Pomidorki koktajlowe z dymką
Pikantne ogórki z czosnkiem i octem jabłkowym
Sałatka z młodych ziemniaków, ogórka małosolnego i szalotki skropiona oliwą
Warzywa konserwowe
Sos tzatziki
Salsa pomidorowa
Musztarda
Chrzan
Ćwikła
Bagietki czosnkowe
Zestaw kajzerek włoskich

Desery

Owoce filetowane

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



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