



PRZYKŁADOWE MENU NA PRZYJĘCIE WESELNE

PROPOZYCJA I

Zupa

Rosół Tradycyjny z domowym makaronem
Flaki tradycyjne

Danie główne

Medaliony wieprzowe przekładane grillowanymi warzywami z kurkami w śmietanie serwowany z ziemniakami musztardowymi oraz bukietem surówek

Danie gorące ok. 22:00

Filet z kurczaka grillowany, zapiekany z szynką i pomidorami marynowanymi, kopytką oraz surówką wiosenna

Tort

Piętrowy klasyczny śmietanowy z wiśniami

Danie gorące ok. 2:00

Filet z sandacza w chrupiącym cieście z sosem koniakowo-koperkowym, ryż smażony z warzywami oraz bukiet grillowanych warzyw
Indyk marynowany w jogurcie zapiekany z ananasem i prażoną brzoskwinia, rumiane krążki ziemniaczane oraz bukiet sałat z winegret

Danie gorące ok. 3:30

Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego z farszem mięsnym

Przekąskę zimne

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

Śledź w oleju z cebulą

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

Indyk pieczony w miodzie i malinach w galarecie

Szczupak faszzerowany w galarecie

Salatka jarzynowa tradycyjna

Salatka z mini mozzarelli i pomidorków z bukietem warzyw oprószone pestkami słonecznika

Jaja z farszami: pieczarkowy, koperkowy, szynkowy

Tortilla z serkiem ricotta i indykiem grillowanym

Szynka dojrzewająca podawana na marynowanych owocach skropiona sosem balsamicznym

Tatar tradycyjny

Artur Świerzewski

GALOP CATERING



W standardzie

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

Pieczyno mieszane

Owoce (w stoły lub na bufecie)

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

Napoje

*Pepsi, sok jabłkowy, sok pomarańczowy, sok grejpfrutowy, woda gazowana, woda niegazowana z miętą
i cytryną*

Kawa i herbata



PRZYKŁADOWE MENU NA PRZYJĘCIE WESEŁNE

PROPOZYCJA II

Zupa

Rosół z gęsi z pierożkami mięsnymi
Zupa z bukietem leśnych grzybów z pieczonym schabem i kłuseczkami

Danie główne

Kaczka luzowana pieczona w pomarańczach z konfiturą żurawinową podawana z zapiekanką ziemniaczaną oraz jabłuszką faszerowanym miodowymi burakami

Deser

Lody z gorącymi malinami

Danie gorące ok. 22:00

Deska szlachecka

Prosię pieczone w całości oraz żeberka pieczone, mini golonki bez kości, zrazy wołowe, pyzy z mięsem, ziemniaki opiekane, kasza gryczana, kapusta zasmażana, surówka wiejska (płonące danie serwowane na sali w obecności gości)

Tort

Amerykański olbrzym żubrówkowo-wisniowy z serkiem mascarpone

Danie gorące ok. 2:00

Kurczak w chrupiącym cieście skropiony słodko-kwaśnym sosem podany z ryżem jaśminowym
Filet z łososia pieczony w sosie cytrynowo-maślanym, cytrynowe ziemniaki oraz grillowane warzywa

Danie gorące ok. 3:30

Barszcz biały na gąskach z szynką wiejską

Przekąski zimne

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)

Śledź w trzech odsłonach: cebula, sos śmietanowy, sos pomidorowy

Bukiet ryb wędzonych: łosoś, pstrąg, węgorz

Roladka drobiowa z pikantnymi warzywami w galarecie

Pstrąg w galarecie układany w całość

Łosoś serwowany na bukietcie kolorowych warzyw z przepiórczym jajem, oprószonego szczypiorkiem, skropiony dresingiem jabłkowym

Sałatką z tropików w asyście wędzonego indyka z owocami

Jaja faszerowane mix: jaja w majonezie, jaja z kawiozem, jaja z farszami (pieczarkowy, koperkowy, szynkowy)

Deska serów – 5 rodzajów

Roladki z cukinii z serem i marynowanymi pomidorami

Carpaccio z polędwicy wołowej



W standardzie

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

Pieczyno mieszane

Owoce (w stoły lub na bufecie)

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

Napoje

*Pepsi, sok jabłkowy, sok pomarańczowy, sok grejpfrutowy, woda gazowana, woda niegazowana
z miętą i cytryną*

Kawa – 6 rodzajów

Herbata – 12 rodzajów



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

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

Welcome drink

Organizację baru

Fontannę czekoladową

Dekorację kwiatową

Prezenciki 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

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