

## Propozycja menu na spotkanie Wielkanocne Firmowe Jajeczko 2014

**Ceny menu są aktualne dla zamówień potwierdzonych do dnia 17 kwietnia 2014r.**

Przyjmujemy zamówienia dla min. 25 osób.

O możliwości zamówienia dla mniejszych ilości osób, proszę wysłać zapytanie [biuro@aicatering.pl](mailto:biuro@aicatering.pl)

### Menu 1 – Wielkanocne Jajeczko 2014

#### Na zimno

- Delikatny pasztet z łososia
- Schab pieczony po warszawsku z jajkiem i chrzanem
- Pieczona roladka z kurczaka i pieczarek
- Jajka z pastami: z makreli, pieczarkowa ze szczypiorkiem, jajeczno-koperkowa
- Jajka w sosie majonezowym z chrzanem i szczypiorkiem
- Sałatka z tuńczyka i jajek podana w kruszej babeczce
- Sałatka jarzynowa
- Śledziowa sałatka z ziemniakami i czerwoną cebulą
- Pieczywo, masło ziołowe, sos wielkanocny



#### Na słodko

- Mazurek
- Sernik

Cena od osoby: 37 zł (w cenie: zastawa jednorazowa, nakrycie bufetu, transport)

Cena od osoby: 42 zł (w cenie: zastawa porcelanowa, nakrycie bufetu z dekoracją, transport)

## Menu 2 - Wielkanocne Jajeczko 2014

### Na ciepło

- Barszcz wielkanocny z białą kielbasą

### Na zimno

- Rozetki z łososia nadziewane musem jajecznym
- Schab pieczony po warszawsku
- Galantynka z kurczaka
- Polędwiczka wieprzowa w cieście kruchym z żurawinami
- Jajka w sosie majonezowym z chrzanem i szczypiorkiem
- Jajka z pastami: z makreli, pieczarkowa ze szczypiorkiem, paprykowa z kozim serem
- Tatar śledziowy podany na kruchych babeczkach
- Sałatka pieczarkowa
- Pieczywo, masło ziołowe, sos wielkanocny



### Na słodko

- Mazurek
- Sernik

Cena od osoby: 43zł (w cenie: zastawa jednorazowa, nakrycie bufetu, transport)

Cena od osoby: 58 zł (w cenie: zastawa porcelanowa, nakrycie bufetu z dekoracją, transport)

## Menu 3 - Wielkanocne Jajeczko 2014

### Na ciepło

- Barszcz wielkanocny z białą kielbasą
- Delikatny schab wieprzowy, zapiekany w sosie chrzanowym
- Ziemniaki glazurowane w maśle koperkowym
- Bukiet warzyw gotowanych



### Na zimno

- Rozetki z szynki i musu chrzanowego
- Delikatny pasztet drobiowy z żurawinami
- Tradycyjnie wędzona szynka wiejska
- Jajka z pastami: łososiowa, pieczarkowa ze szczypiorkiem, jajeczno-koperkowa
- Roladka z łososia nadziewana musem jajecznym z chrzanem i koperkiem
- Tatar śledziowy podany na kruchych babeczkach
- Brokułowa sałatka z tuńczykiem i sosem majonezowo-limonkowym
- Sałatka jarzynowa
- Pieczywo, masło ziołowe, sos wielkanocny



### Na słodko

- Keksz
- Mazurek
- Sernik

Cena od osoby: 65 zł (w cenie: zastawa jednorazowa, nakrycie bufetu, transport)

Cena od osoby: 70 zł (w cenie: zastawa porcelanowa, nakrycie bufetu z dekoracją, transport)

Podane ceny są cenami netto (VAT 8%).

## Wielkanocne kanapki i inne przekąski:

### Wybór kanapek na pieczywie mieszanym

- z tatarskim z łososia
- z pasztetem drobiowym i żurawiną
- z pieczonym schabem i pastą jajeczną
- z wędzoną makrelą i koperkiem
- z marynowanym śledziem i jabłkiem
- z jajkiem i szczypiorkiem



### Babeczki smakowe

- z pastą z tuńczyka
- z pastą jajeczną i sardynką
- z tatarskim śledziowym marynowanym w limonce i koperku
- z pastą szynkową i chrzanem

### Ptysie smakowe

- z pastą łososiowo-jajeczną
- z pastą szynkową
- z pastą z pieczonych warzyw

Cena od 2,50 zł / 1 szt.

### Napoje

soki (jabłko, pomarańcza), woda mineralna z limonką	4 zł od osoby
kawa / herbata (dodatki: mleko, cytryna, miód, cukier)	5 zł od osoby
kieliszek wina wytrawnego	7 zł / 1 szt.

Naczynia wliczone w cenę.

Podane ceny są cenami netto (VAT 8%).

e-mail: [biuro@aicatering.pl](mailto:biuro@aicatering.pl)  
telefon: 728 254 042 lub 22 100 13 47