

## Propozycja menu i catering na Spotkania świąteczne dla Firm Wigilia 2014

Szanowni Państwo,

W tym roku przygotowaliśmy 6 propozycji menu, na zorganizowanie Spotkania Wigilijnego w Państwa Firmie w formie bufetu. Zadbamy o tradycyjne polskie menu i świąteczne słodkości. Szef Kuchni gwarantuje pyszne jedzenie *do syta*, potwierdzają to oceny i opinie, które otrzymujemy od naszych Klientów i Gości.

Pragniemy również zaznaczyć, że istnieje możliwość samodzielnego doboru menu, jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie z Państwa strony, biorąc pod uwagę; czas trwania, rodzaj i formę imprezy, ilość Gości, budżet i dodatkowe wymagania.

WYŚLIJ ZAPYTANIE OFERTOWE ►

Proszę o odpowiedź, która propozycja menu jest dla Państwa interesująca?

Jesteśmy do Państwa dyspozycji, proszę o kontakt e-mail: [biuro@aicatering.pl](mailto:biuro@aicatering.pl) lub telefon 728 254 042 Szef kuchni – Mariusz Błoński.

Zapraszamy do współpracy

Pozdrawia serdecznie

Zespół AiCatering

Ewa, Mariusz, Darek, Jacek, Beata, Zosia, Marta *i reszta...* :)



## *Menu 1 - Wigilia 2014*

### *Na ciepło*

- *Barszcz czerwony z uszkami*

### *Na zimno*

- *Karp faszerowany po żydowsku*
- *Tradycyjny śledź w oleju*
- *Ryba z warzywami po grecku*
- *Pikantne roladki śledziowe z rodzynkami*
- *Tradycyjna sałatka jarzynowa*
- *Jajka nadziewane musem rybnym*
- *Dodatki: Sos tatarski oraz Pieczywo*

### *Na słodko*

- *Makowiec świąteczny*
- *Sernik z lukrem*



Cena od osoby: 44 zł (w cenie: zastawa porcelanowa, nakrycie z dekoracją, opłatek, sianko, transport)

Cena od osoby: 39 zł (w cenie: zastawa jednorazowa, nakrycie z dekoracją, opłatek, sianko, transport)



## *Menu 2 - Wigilia 2014*

### *Na ciepło*

- *Barszcz czerwony z uszkami*
- *Wigilijne pierogi z kapustą i grzybami*

### *Na zimno*

- *Karp w galarecie*
- *Delikatny pasztet z sandacza*
- *Różyczki z wędzonego łososia z musem chrzanowym*
- *Tradycyjny śledź w oleju*
- *Pikantne roladki śledziowe z rodzynkami*
- *Ryba z warzywami po grecku*
- *Salatka z tuńczyka*
- *Salatka z pieczarkowa*
- *Jajka nadziewane musem rybnym*
- *Dodatki: Sos tatarski, sos chrzanowy oraz Pieczywo*

### *Na słodko*

- *Rolada makowa z lukrem*
- *Babeczki wigilijne*
- *Sernik*

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

Cena od osoby: 53 zł (w cenie: zastawa jednorazowa, nakrycie z dekoracją, opłatek, sianko, transport)



## ***Menu 3 - Wigilia 2014***

### ***Na ciepło***

- *Zupa z grzybów leśnych pachnąca tymiankiem*
- *Łosoś w sosie kaparowym*
- *Pierogi z kapustą i grzybami*
- *Kapusta z grzybami*
- *Ziemniaki pieczone*
- *Warzywa gotowane*

### ***Na zimno***

- *Szczupak faszerowany z jajkiem i szpinakiem*
- *Terrina z karpia i bakalii*
- *Delikatny pasztet z łososia*
- *Śledź w oliwie koperkowej z cebulą i jabłkiem*
- *Śledź w sosie musztardowo-miodowym*
- *Różyczki z łososia wędzonego nadziewane musem jajecznym z chrzanem*
- *Majoneziki z pstrągą skropione rosą cytrynową*
- *Jajka z musem rybnym*
- *Sałatka pieczarkowa*
- *Sałatka z tuńczyka i brokuł*
- *Zielone sałaty z warzywami i dresingiem bazyliowym*
- *Dodatki: Sos tatarski, sos chrzanowy oraz Pieczywo*

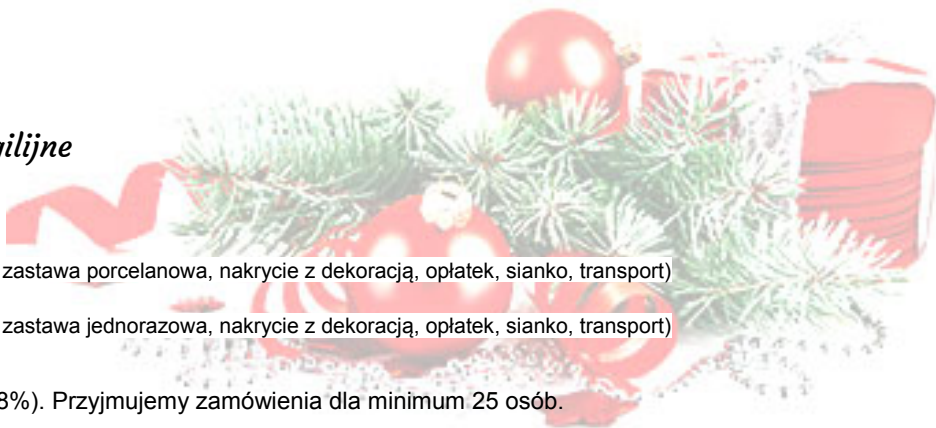
### ***Na słodko***

- *Sernik z bakaliami*
- *Krucze babeczki wigilijne*
- *Rolada makowa*

Cena od osoby: 76 zł (w cenie: zastawa porcelanowa, nakrycie z dekoracją, opłatek, sianko, transport)

Cena od osoby: 69 zł (w cenie: zastawa jednorazowa, nakrycie z dekoracją, opłatek, sianko, transport)

Podane ceny są cenami netto (VAT8%). Przyjmujemy zamówienia dla minimum 25 osób.



## *Menu 4 - Wigilia 2014*

### *Na zimno*

- *Karp faszerowany po żydowsku*
- *Tradycyjny śledź w oleju*
- *Ryba z warzywami po grecku*
- *Pikantne roladki śledziowe z rodzynkami*
- *Tradycyjna sałatka jarzynowa*
- *Jajka nadziewane musem rybnym*
- *Dodatki: Sos tatarski oraz Pieczywo*



Cena od osoby: 39 zł (w cenie: zastawa porcelanowa, nakrycie z dekoracją, opłatek, sianko, transport)

Cena od osoby: 35 zł (w cenie: zastawa jednorazowa, nakrycie z dekoracją, opłatek, sianko, transport)



## *Menu 5 - Wigilia 2014*

### *Na zimno*

- *Karp w galarecie*
- *Delikatny pasztet z sandacza*
- *Różyczki z wędzonego łososia z musem chrzanowym*
- *Tradycyjny śledź w oleju*
- *Pikantne roladki śledziowe z rodzynkami*
- *Ryba z warzywami po grecku*
- *Salatka z tuńczyka*
- *Salatka z pieczarkowa*
- *Jajka nadziewane musem rybnym*
- *Dodatki: Sos tatarski, sos chrzanowy oraz Pieczywo*



Cena od osoby: 48 zł (w cenie: zastawa porcelanowa, nakrycie z dekoracją, opłatek, sianko, transport)

Cena od osoby: 44 zł (w cenie: zastawa jednorazowa, nakrycie z dekoracją, opłatek, sianko, transport)



## *Menu 6 - Wigilia 2014*

### *Na zimno*

- *Szczupak faszerowany z jajkiem i szpinakiem*
- *Terrina z karpia i bakalii*
- *Delikatny pasztet z łososia*
- *Śledź w oliwie koperkowej z cebulą i jabłkiem*
- *Śledź w sosie musztardowo-miodowym*
- *Różyczki z łososia wędzonego nadziewane musem jajecznym z chrzanem*
- *Majoneziki z pstrąga skropione rosą cytrynową*
- *Jajka z musem rybnym*
- *Sałatka pieczarkowa*
- *Sałatka z tuńczyka i brokuł*
- *Zielone sałaty z warzywami i dresingiem bazyliowym*
- *Dodatki: Sos tatarski, sos chrzanowy oraz Pieczywo*



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

Cena od osoby: 54 zł (w cenie: zastawa jednorazowa, nakrycie z dekoracją, opłatek, sianko, transport)

