

CATERING NA PRZYJĘCIE

Chrzcziny, urodziny, przyjęcia okolicznościowe



Szanowni Państwo,

Z okazji organizacji uroczystości rodzinnych przygotowaliśmy 5 propozycji menu na przyjęcia okolicznościowe.

Szef Kuchni gwarantuje przygotowanie pysznych potraw i dań. Potwierdzają to opinie i oceny, które otrzymujemy od naszych stałych Klientów oraz Gości.

Posiadamy zaplecze niezbędne do realizacji usług cateringowych oraz profesjonalny zespół z ponad 20-letnim doświadczeniem.

Na Państwa życzenie zapewniamy: zastawę, stoły, obrusy, krzesła, pokrowce, dekoracje, podgrzewacze, namioty z ustawieniem i inne niezbędne elementy wyposażenia oraz obsługę kelnerską.

Kompleksowo organizujemy przyjęcia u Państwa w domu lub ogrodzie.

Propozycja Menu Przyjęcie 1

Dania główne:

- *Rosół z makaronem (porcja 350 ml/os.)*
- *Tradycyjny kotlet schabowy*
- *Ziemniaki z koperkiem*

Dodatki:

- *Surówki: marchewka z jabłkiem, z kapusty pekińskiej*

Dania i przekąski na zimno (łącznie 360 g/os.):

- *Łosoś wędzony w roladce z musem cytrynowym*
- *Rożki z szynki nadziewane twarogiem paprykowym*
- *Jajka z musem koperkowym*
- *Bukiet sałat z warzywami, fetą i prażonym słonecznikiem (sos winegret)*

Propozycja Menu Przyjęcie 2

Dania główne:

- *Rosół z makaronem (porcja 350 ml/os.)*
- *Tradycyjny kotlet schabowy*
- *Ziemniaki z koperkiem*

Dodatki:

- *Surówki: marchewka z jabłkiem, kapusty pekińskiej*

Dania i przekąski na zimno (łącznie 360 g/os.):

- *Łosoś wędzony w roladce z musem cytrynowym*
- *Schab pieczony po warszawsku*
- *Rożki z szynki nadziewane twarożkiem paprykowym*
- *Jajka z musem koperkowym*
- *Ślimaczki z tortilli z warzywami i smażonym kurczakiem*
- *Bukiet sałat z warzywami, fetą i prażonym słonecznikiem (sos winegret)*

Desery (łącznie 120 g/os.):

- *Sernik na kruchym cieście z pianką bezową*
- *Szarlotka*

Propozycja Menu Przyjęcie 3

Dania główne:

- *Rosół z makaronem (dla dzieci) (porcja 350 ml/os.)*
- *Krem z pomidorów z mozzarellą i bazylią (porcja 350 ml/os.)*
- *Kotlet z kurczaka nadziewany warzywami i serem (porcja ok. 120 g/os.)*
- *Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym (porcja ok. 120 g/os.)*
- *Ziemniaki z koperkiem*
- *Młoda kapusta*

Dodatki:

- *Surówki: marchewka z jabłkiem, z kapusty pekińskiej*

Dania i przekąski na zimno (łącznie 360 g/os.):

- *Łosoś wędzony w roladce z musem cytrynowym*
- *Schab wieprzowy po warszawsku*
- *Rożki z szynki nadziewane twarożkiem paprykowym*
- *Jajka z musem koperkowym*
- *Ślimaczki z tortilli nadziewane warzywami i smażonym kurczakiem*
- *Bukiet sałat z warzywami, fetą i prażonym słonecznikiem (sos winegret)*
- *Zielone sałaty z pieczonym burakiem, kozim serem i żurawiną*

Desery (łącznie 120 g/os.):

- *Sernik na kruchym cieście z pianką bezową*
- *Szarlotka*
- *Tarta truskawkowa*

Propozycja Menu Przyjęcie 4

Dania główne:

- *Rosół z makaronem (dla dzieci) (porcja 350 ml/os.)*
- *Krem z pomidorów z mozzarellą i bazylią (porcja 350 ml/os.)*
- *Udko z kaczki w sosie żurawinowym (porcja ok. 150 g/os.)*
- *Kieszonki schabowe nadziewane fetą i pieczarkami (porcja ok. 120 g/os.)*
- *Ziemniaki z koperkiem, • Kopytka, • Buraczki zasmażane*

Dodatki: • Surówki: marchewka z jabłkiem, z kapusty pekińskiej

Dania i przekąski na zimno (łącznie 360 g/os.):

- *Łosoś wędzony w roladce z musem cytrynowym*
- *Mięsa pieczone i pasztety*
- *Rożki z szynki nadziewane twarogiem paprykowym*
- *Jajka z musem koperkowym*
- *Szparagi z szynką parmeńską i sosem z sera parmezan*
- *Ślimaczki z tortilli nadziewane warzywami i smażonym kureczakiem*
- *Bukiet sałat z warzywami, fetą i prażonym słonecznikiem (sos winegret)*
- *Zielone sałaty z pieczonym burakiem, kozim serem i żurawiną*

Desery (łącznie 120 g/os.):

- *Sernik na kruchym cieście z pianką bezową*
- *Szarlotka*
- *Tarta truskawkowa*
- *Panna cotta z wiśniami*

Propozycja Menu Przyjęcie 5

Dania główne:

- *Rosół z makaronem (dla dzieci) (porcja 350 ml/os.)*
- *Krem z pomidorów z mozzarellą i bazylią (porcja 350 ml/os.)*
- *Filet z kurczaka zapiekany z ananasem i daktylami (porcja ok. 120 g/os.)*
- *Udka z kaczki w sosie żurawinowym (porcja ok. 150 g/os.)*
- *Kieszonki schabowe nadziewane fetą i pieczarkami (porcja ok. 120 g/os.)*
- *Ziemniaki z koperkiem, • Kopytka, • Buraczki zasmażane*

Dodatki: • Surówki: marchewka z jabłkiem, z kapusty pekińskiej

Dania i przekąski na zimno (łącznie 360 g/os.):

- *Łosoś wędzony z kaparami i cytryną*
- *Mięsa pieczone i pasztety*
- *Rożki z szynki nadziewane twarogiem paprykowym*
- *Szparagi z szynką parmeńską i sosem z sera parmezan*
- *Ślimaczki z tortilli nadziewane warzywami i smażonym kurczakiem*
- *Bukiet sałat z warzywami, fetą i prażonym słonecznikiem (sos winegret)*
- *Zielone sałaty z pieczonym burakiem, kozim serem i żurawiną*

Desery (łącznie 150 g/os.):

- *Sernik na kruchym cieście z pianką bezową*
- *Szarlotka*
- *Tarta truskawkowa*
- *Panna cotta z wiśniami*

Danie na kolację: • Boeuf Stroganow

Pragniemy zaznaczyć, że istnieje możliwość skomponowania własnego menu, np. z dań, zaprezentowanych propozycji menu. Do każdego menu, można dodać dania dodatkowe z karty.

Jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie i pozostajemy do Państwa dyspozycji.

Dania dodatkowe z karty:

- *Krem ze szparagów (porcja 350 ml/os.)*
- *Krem z białych warzyw z mleczkiem kokosowym (porcja 350 ml/os.)*
- *Boeuf Stroganow (porcja 350 ml/os.)*
- *Dewolaj z kurczaka (ok. 150 g/os.)*
- *Filet z kurczaka w roladce z pieczarkami w sosie kurkowym, (ok. 120 g/os.)
podany z kluseczkami ziemniaczanymi i bukietem warzyw*
- *Grillowane polędwiczki wieprzowe w sosie pieprzowym (ok. 120 g/os.)*
- *Grillowane warzywa w roladce z cukinii, z serem kozim i sosem winegret
(ok. 150 g/os.)*

Ceny menu są uzgadniane indywidualnie.

Proszę wysłać zapytanie e-mail: biuro@cateringpro.pl . W treści proszę podać wstępne informacje tj.: liczbę osób, adres oraz terminy, które Państwa interesują.

Otrzymasz szybką odpowiedź z przejrzystą wyceną.

Wycena jest bezpłatna, bez zobowiązań.

Tort z napisem na zamówienie od 140 zł/kg + VAT 8%.

Smak tortu do wyboru:

- *śmietankowy z owocami*
- *czekoladowy z wiśniami*
- *bezowy z mascarpone i czarną porzeczką*

Na Państwa życzenie zapewniamy: zastawę, stoły, obrusy, krzesła premium, pokrowce, dekoracje, podgrzewacze, namioty z ustawieniem i inne niezbędne elementy wyposażenia oraz obsługę kelnerską.

Odbiór sprzętu i brudnych naczyń po zakończeniu przyjęcia, bez opłat.

Chętnie odpowiemy na dodatkowe pytania.

Szybki kontakt » Proszę wypełnić krótki formularz »

BEZPŁATNA WYCENA

Adres e-mail: biuro@cateringpro.pl

Telefon: 570 297 331 (ds. zamówień cateringu i spraw organizacyjnych - Mariusz Błoński)

Tel. biuro: 22 100 13 47 (administracja, księgowość)

Dziękujemy i życzymy dalszej owocnej współpracy

Zespół CateringPro

RESTAURANT MERITUM



Pyszny Catering dla Ciebie



R.M. CateringPro © NIP 921 119 27 74 „Wika B.C.” Szef Mariusz Błoński

telefon: 570 297 331 lub 22 100 13 47

biuro@cateringpro.pl | www.cateringpro.pl



