

CATERING WIELKANOCNY

Catering świąteczny na spotkania firmowe



Szanowni Państwo,

Z okazji organizacji spotkań świątecznych w Państwa Firmach przygotowaliśmy 5 propozycji menu (forma szwedzki stół, menu w bufecie).

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: ustawienie bufetu, zastawę, stoły, obrusy, podgrzewacze, stoliki koktajlowe z pokrowcami, dekoracje oraz obsługę.

Propozycje menu w bufecie (serwowane na półmiskach):

Propozycja Menu 1

Na zimno (łącznie 360 g/os.)

- *Roladki szynki nadziewane serkiem paprykowym i szparagami*
- *Schab pieczony po warszawsku z jajkiem i chrzanem*
- *Pasztet rybny na kruchej babeczce z konfiturą z czerwonej cebuli*
- *Jajka z pastą pieczarkową*
- *Jajka z pastą z jajeczno-koperkową*
- *Tradycyjna sałatka jarzynowa*
- *Sałatka śledziowa z ziemniakami i czerwoną cebulą*
- *Dodatki: Masło ziołowe, Sos wielkanocny oraz Pieczywo*

Na słodko (łącznie 120 g/os.)

- *Babka Wielkanocna*
- *Sernik na kruchym cieście*



Propozycja Menu 2

Na zimno (łącznie 360 g/os.)

- *Łosoś wędzony na kruchej babeczce z twarogiem koperkowym*
- *Roladki szynki nadziewane serkiem paprykowym i szparagami*
- *Schab pieczony po warszawsku z jajkiem i chrzanem*
- *Mięsa pieczone i pasztety z piklami*
- *Jajka z pastą pieczarkową*
- *Jajka z pastą z jajeczno-koperkową*
- *Bukiet sałat z kielkami, jajkiem, wędzonym pstrągiem i sosem majonezowym z kaparami*
- *Sałatka jarzynowa*
- *Sałatka śledziowa z ziemniakami i czerwoną cebulą*
- *Dodatki: Masło ziołowe, Sos wielkanocny oraz Pieczywo*

Na słodko (łącznie 120 g/os.)

- *Babka Wielkanocna*
- *Mazurek*
- *Sernik na kruchym cieście*



Propozycja Menu 3

Na ciepło (serwowane ciepłe z podgrzewaczy gastronomicznych)

- *Barszcz wielkanocny z jajkiem i kielbasą (porcja 350 ml / os.)*

Na zimno (łącznie 360 g/os.)

- *Roladki szynki nadziewane serkiem paprykowym i szparagami*
- *Schab pieczony po warszawsku z jajkiem i chrzanem*
- *Pasztet rybny na kruchej babeczce z konfiturą z czerwonej cebuli*
- *Jajka z pastą pieczarkową*
- *Jajka z pastą z jajeczno-koperkową*
- *Tradycyjna sałatka jarzynowa*
- *Sałatka śledziowa z ziemniakami i czerwoną cebulą*
- *Dodatki: Masło ziołowe, Sos wielkanocny oraz Pieczywo*

Na słodko (łącznie 120 g/os.)

- *Babka Wielkanocna*
- *Sernik na kruchym cieście*
- *Ciasto czekoladowe*



Propozycja Menu 4

Na ciepło (serwowane ciepłe z podgrzewaczy gastronomicznych)

- *Barszcz wielkanocny z jajkiem (porcja 350 ml / os.)*
- *Biała kielbasa zapiekana z cebulą (dodatki: chrzan i musztarda)*

Na zimno (łącznie 360 g/os.)

- *Łosoś wędzony na kruchej babeczce z twarogiem koperkowym*
- *Roladki szynki nadziewane serkiem paprykowym i szparagami*
- *Schab pieczony po warszawsku z jajkiem i chrzanem*
- *Mięsa pieczone i pasztety z piklami*
- *Jajka z pastą pieczarkową*
- *Jajka z pastą z jajeczno-koperkową*
- *Bukiet sałat z kielkami, jajkiem, wędzonym pstrągiem i sosem majonezowym z kaparami*
- *Salatka jarzynowa*
- *Salatka śledziowa z ziemniakami i czerwoną cebulą*
- *Dodatki: Masło ziołowe, Sos wielkanocny oraz Pieczywo*

Na słodko (łącznie 120 g/os.)

- *Babka Wielkanocna*
- *Mazurek*
- *Sernik na kruchym cieście*



Propozycja Menu 5

Na ciepło (serwowane ciepłe z podgrzewaczy gastronomicznych)

- *Barszcz wielkanocny z jajkiem i białą kielbasą (porcja 350 ml/os.)*
- *Delikatne polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym (ok. 150 g/os.)*
- *Ziemniaki glazurowane w maśle koperkowym*
- *Bukiet warzyw gotowanych*

Na zimno (łącznie 360 g/os.)

- *Łosoś wędzony z musem cytrynowym i koperkiem*
- *Tradycyjnie wędzona szynka wiejska z piklami*
- *Schab po warszawsku z jajkiem i chrzanem*
- *Jajka z pastą pieczarkową*
- *Jajka z pastą z jajeczno-koperkową*
- *Salatka jarzynowa*
- *Bukiet sałat z pieczonym burakiem, wędzonym pstrągiem*
- *Salatka śledziowa z ziemniakami i czerwoną cebulą*
- *Dodatki: Masło ziołowe, Sos wielkanocny oraz Pieczywo*

Na słodko (łącznie 150 g/os.)

- *Babka Wielkanocna*
- *Mazurek*
- *Sernik na kruchym cieście*



Pragniemy zaznaczyć, że istnieje możliwość skomponowania własnego menu, np. z dań, zaprezentowanych propozycji menu.

Jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie i pozostajemy do Państwa dyspozycji.

Jest możliwość zamówienia napojów zimnych i gorących oraz bufetu kawowego.

Na Państwa życzenie zapewniamy: ustawienie bufetu, zastawę, stoły, obrusy, podgrzewacze, stoliki koktajlowe z pokrowcami, dekoracje oraz obsługę.

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

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.

Otrzymaś szybko odpowiedź z przejrzystą wyceną.

Wycena jest bezpłatna, bez zobowiązań.

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



