



MENU OKOLICZNOŚCIOWE



Szanowni Państwo poniżej znajdują się warianty cenowe pakietów na imprezy okolicznościowe.

Prezentowane ceny dotyczą wydarzeń w roku 2026, ceny w kolejnych latach mogą ulegnąć zmianie.

**W SPRAWIE DOBORU MENU PROSIMY O BEZPOŚREDNI KONTAKT
Z FIRMĄ CATERINGOWĄ “PRZEPYSZNI”**

TEL. 509 102 330 | MAIL: PRZEPYSZNI@PRZEPYSZNI.PL

ŚNIADANIE

Talerzowo - 50 zł brutto/os

- kawa, herbata, mleko,
- pieczywo,
- masło porcyjne,
- 3 plasterki szynki,
- 2 plasterki sera żółtego,
- pomidor, ogórek.

Na ciepło:

- 1 parówka lub jajecznica z dwóch jajek.

Bufetowo - 80 zł brutto/os

- pieczywo,
- masło,
- szynka 2 rodzaje,
- ser żółty 2 rodzaje,
- parówki, jajecznica,
- sałatka,
- ogórek, pomidor,
- kawa, herbata, mleko,
- jogurt naturalny,
- płatki,
- dżem porcyjny,
- miód,
- owoce,
- soki owocowe,
- ciasto domowe.

Zamiennie za jajecznicę lub parówki:

- - naleśniki 2 szt. lub pancakes 2 szt.



LUNCH

Talerzowo - 60 zł brutto/os

Zupa 1 p/os:

- Krem ze świeżych pomidorów z bazylią 1 p/os lub inna do uzgodnienia

Dania mięsne 1 p/os:

Filet po królewsku,

De Volaille,

Rolladka z karkówki nadziewana pieczarkami i korniszonami w sosie,

Fileciki w sosie kurkowym .

Dodatki 1 p/os:

- Kluseczki półfrancuskie,
- Puree ziemniaczane,
- Opiekane cząstki ziemniaków.

Surówki 1 p/os:

- z kapusty białej z ogórkiem,
- z marchewki z porem w śmietanie.



LUNCH

Bufetowo lub półmiskowo - 80 zł brutto/os

Zupa 1 p/os:

- Krem ze świeżych pomidorów z bazylią 1 p/os lub inna do uzgodnienia

Dania mięsne 2 p/os:

Filet po królewsku,

De Volaille,

Roładka z karkówki nadziewana pieczarkami i korniszonami w sosie,

Fileciki w sosie kurkowym .

Dodatki 1 p/os:

- Kluseczki półfrancuskie,
- Puree ziemniaczane,
- Opiekane cząstki ziemniaków.

Surówki 1 p/os:

- z kapusty białej z ogórkiem,
- z marchewki z porem w śmietanie.



MENU OKOLICZNOŚCIOWE - ZESTAW 1 - 190 zł brutto/os

Dziecko w wieku 6 lat - bezpłatnie
Dziecko w wieku 6-12 lat - 50% ceny menu

OBIAD

Zupa: 1p/os

- Rosół z makaronem lub inna zupa do uzgodnienia (np. krem ze świeżych pomidorów z bazylią, krem z gruszki i pietruszki, krem z zielonego groszku, krem pieczarkowy itp.)

Dania mięsne 2,5 porcje/os: 100-120 g

- De Volaille,
- Filet po królewsku (nadziewany papryką z serem i pieczarkami),
- Torcik mozzarella,
- Kieszonka ze szpinakiem i serem feta owinięta boczkiem,
- Fileciki wieprzowe w sosie kurkowym,
- Roladka z karkówki w sosie własnym.

Dodatki ciepłe: 150-200 g

- Ziemniaki,
- Kluseczki półfrancuskie,
- Kulki ziemniaczane,
- Warzywa sezonowe na parze,
- Sos pieczeniowy.

Dodatki zimne: 100-120 g

- Surówka z kapusty białej,
- Surówka z marchewki z porem,
- Buraczki.

Deser:

- Kawa/herbata,
- Owoce sezonowe 100 g/os,
- Woda z miętą i cytryną.

Zimny bufet: 1,5 p /os 80-100 g

- Szparagi w szynce,
- Schab ze śliwką,
- Terrina drobiowa z warzywami,
- Schab z masłem chrzanowym i koperkiem,
- Ryba w galarecie.

Salatki: 150 g

- Rukola z suszonymi pomidorami, serem pleśniowym i prażonymi ziarnami,
- Sałatka szpinakowa z gruszką i serem feta,
- Sałatka makaronowa z szynką, kukurydzą i ananasek,
- Pieczywo, masło.

W cenie : obrusy, nakrycie, serwetki flizelinowe, obsługa
Dodatkowo płatne: tort okolicznościowy 100,00 zł/kg. ciasto bankietowe ok. 7,00 zł szt., serwis tortu/ciasta z zewnątrz 5 zł/os

MENU OKOLICZNOŚCIOWE - ZESTAW 2 - 220 zł brutto/os

Dziecko w wieku 6 lat - bezpłatnie
Dziecko w wieku 6-12 lat - 50% ceny menu

OBIAD

Zupa: 1p/os

- Rosół z makaronem lub inna zupa do uzgodnienia (np. krem ze świeżych pomidorów z bazylią, krem z gruszek i pietruszki, krem z zielonego groszku, krem pieczarkowy itp.)

Dania mięsna 2,5 porcje/os: 100-120 g

- De Volaille,
- Filet po królewsku (nadziewany: papryką z serem i pieczarkami),
- Torcik mozzarellą,
- Kieszonka ze szpinakiem i serem feta owinięta boczkiem,
- Fileciki wieprzowe w sosie kurkowym,
- Roladka z karkówki w sosie własnym.

Dodatki ciepłe: 150-200 g

- Ziemniaki,
- Kluseczki półfrancuskie,
- Kulki ziemniaczane,
- Warzywa sezonowe na parze,
- Sos pieczeniowy.

Dodatki zimne: 100-120 g

- Surówka z kapusty białej,
- Surówka z marchewki z porem,
- Buraczki.

Deser:

- Kawa/herbata,
- Pana Cota z owocami,
- Owoce sezonowe 100 g/os,
- Woda z miętą i cytryną.

Zimny bufet: 1,5 p /os 80-100 g

- Szparagi w szynce,
- Schab ze śliwką,
- Terrina drobiowa z warzywami,
- Schab z masłem chrzanowym i koperkiem,
- Ryba w galarecie.

Sałatki: 150 g

- Rukola z suszonymi pomidorami, serem pleśniowym i prażonymi ziarnami,
- Sałatka szpinakowa z gruszką i serem feta,
- Sałatka makaronowa z szynką, kukurydzą i ananasek,
- Pieczywo, masło.

KOLACJA CIEPŁA

- Zupa gulaszowa z pieczywem lub Strogonoff zakąskowy z pieczywem

W cenie : obrusy, nakrycie, serwetki flizelinowe, obsługa

Dodatkowo płatne: tort okolicznościowy 100,00 zł/kg. ciasto bankietowe ok. 7,00 zł szt., serwis tortu/ciasta z zewnątrz 5 zł/os

DANIA GRILLOWE (W BUFECIE) - 150 zł brutto/os

Zupa 1 porcja / os. 300 ml:

- Żurek staropolski lub gulaszowa.

Z grilla 3 porcji/os.: od 120 -150 g:

- Karkówka,
- Filet z kurczaka,
- Szaszłyk wieprzowy,
- Kielbasa,
- Pyra z gzikiem.

Bufet sałatkowy 1 porcja/os: 120 g:

- Sałatka grillowa z pomidora i ogórka kiszzonego,
- Mix sałat z warzywami i sosem winegret.

Dodatki 50 g:

- Musztarda, keczup, sos czosnkowy,
- pieczywo wiejskie,
- smalec,
- ogórki kiszzone.

Słodkości 2 porcje/os:

- Kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna,
- Placek drożdżowy z owocem sezonowe.

***możliwość grillowania dań przez kucharza za dodatkową uzgodnioną opłatą**



WEGAŃSKIE I BEZGLUTENOWE

Pojedyncze porcje możliwe do zamówienia w zamian za porcję w zestawie 1 lub 2.
Należy podać ilość osób oraz konkretnie wybrane dania.

Zupy 300 ml/os:

- Krem z gruszki i pietruszki,
- Krem z zielonego groszku i jarmużu,
- Krem ze świeżych pomidorów z bazylią,
- Zupa z ciecierzycy,
- Zupa curry z cukinii,
- Zupa krem z topinamburu.

Danie główne wytrawne 250 - 300 g/os:

- Papryka faszerowana ryżem z warzywami,
- Gratin ziemniaczano- selerowy w sosie ziołowym na sałatce z rukoli,
- Gulasz warzywny z ciecierzycą na kaszy gryczanej,
- Makaron z pesto ziołowym i prażonymi ziarnami,
- Makaron z suszonymi i świeżymi pomidorami,
- Kaszotto z grzybami leśnymi,
- Grillowane warzywa z sezamem na kaszy jaglanej,
- Warzywne curry z dynią, kalafiosem i ciecierzycą na ryżu.

Danie główne na słodko:

- Naleśniki gryczane z i polewą czekoladową (3 szt.),
- Ryż z jabłkami i cynamonem (300 g ryż 50 g jabłka).

Sałatki 150 g/os:

- Sałatka owocowa z salsą brzoskwiową z granolą bezglutenową,
- Sałatka ze szpinakiem baby, gruszką, serem tofu z ziarnami prażonymi,
- Sałatka z rukoli, orzechów, suszonych pomidorów,
- Sałatka kuskus z zielonym groszkiem i suszonymi pomidorami,
- Sałatka z kaszą bulgur i burakami.

Surówki 150 g/os:

- Z kapusty białej,
- Buraczki z chrzanem,
- Surówka po żydowsku (z kiszonym ogórkiem),
- Surówka z kapusty pekińskiej, jarmużu i gruszki,
- Marchewka z brzoskwinia.

PROPOZYCJE DAŃ

Możliwość zamówienia pojedynczych porcji z danego dania, bez obsługi podczas imprezy. Polecane na domowe obiady lub w przypadku chęci kameralnego spotkania bez obsługi kelnerskiej. Szczegóły cenowe w zależności od ilości porcji z konkretnego dania.

Zupy:

- Krem z gruszki i pietruszki z płatkami migdałów i kwaśną śmietaną,
- Krem ze świeżych pomidorów z bazylią,
- Krem porowy,
- Krem szparagowy,
- Krem pieczarkowy,
- Krem z zielonego groszku,
- Rosół z makaronem,
- Żurek,
- Gulaszowa,
- Barszczyk,
- Inne zupy do uzgodnienia.

Mięsa:

- De Volaille,
- Królewski,
- Szwajcar,
- Sakiewka nadziewana camemb. i susz. pomid.w cieście fr.,
- Roladka z karkówki nadz. pieczarkami i korn. w sosie,
- Zraz wołowy po staropolsku,
- Fileciki z polęd. wieprz w sosie kurkowym,
- Fileciki z polęd. wieprz w sosie z grzybów leśnych,
- Fileciki z polęd. wieprz w sosie gorgonzola,
- Fileciki ze schabu w sosie kurkowy,
- Kacze udko z jabłkami w sosie własnym,
- Kieszonka z kurczaka nadziewana szpinakiem, pomidorami, serem feta w sosie śmietanowym,
- Karkówka pieczona w grzybach leśnych.

Dodatki ciepłe:

- Puree ziemniaczane,
- Kluseczki półfrancuskie,
- Kluski śląskie,
- Pyzy,
- Opiekane cząstki ziemniaków,
- Kulki ziemniaczane,
- Makaron z warzywami,
- Warzywa gotowane na parze,
- Kapusta zasmażana,
- Kapusta modra na ciepło.

Surówki:

- Z kapusty białej z ogórkiem,
- Biała tradycyjna,
- Marchewka z brzoskwinia lub ananas,
- Marchewka z porem w śmietanie,
- Z kapusty modrej,
- Z kapusty pekińskiej,
- Seler z brzoskwinia,
- Po żydowsku .

PROPOZYCJE DAŃ

Możliwość zamówienia pojedynczych porcji z danego dania, bez obsługi podczas imprezy. Polecane na domowe obiady lub w przypadku chęci kameralnego spotkania bez obsługi kelnerskiej. Szczegóły cenowe w zależności od ilości porcji z konkretnego dania.

ZAKĄSKI I PRZEKĄSKI ZIMNE:

Finger food – małe wykwintne wytrawne przekąski nadziewane wysokogatunkowymi serami, wędlinami, warzywami, pastami, krewetkami, łososiem, polędwiczką itp.

Szpadki różne:

- z avocado i szynką parmeńską,
- z krewetkami i oliwką,
- z mozzarellą i warzywami.

Mini wrapy (w tortilli):

- Z łososiem wędzonym, rukolą , warzywami,
- Z kurczakiem, serem, pomidorem i ogórkiem,
- Z szynką parmeńską, avocado i pomidorem,
- Wegetariańskie i wegańskie.

Zakąski zimne w galarecie:

- Terrina drobiowa z grzybami, ze szpinakiem, z pomidorami suszonymi,
- Schab ze śliwką,
- Filet z kurczaka,
- Szparagi w szynce,
- Łosoś w galarecie,
- Dorsz w galarecie.

Zakąski zimne bez galarety:

- Schab w masełku koperkowym,
- Karkówka w sosie tatarskim,
- Polędwiczka wieprzowa w konfiturze z czerwonej cebuli lub w sosie Diją.

Sałatki:

- Jarzynowa,
- Z kaszą bulgur i burakami z serem feta,
- Z kuskusem, suszonym pomidorem, groszkiem zielonym,
- Grecka,
- Cezar,
- Rukola z suszonymi pomidorami, serem pleśniowym i prażonymi ziarnami,
- Mix sałat z owocami i nasionami prażonymi.

