



MENU OKOLICZNOŚCIOWE



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

Prezentowana oferta obowiązuje w ciągu 3 miesięcy od jej otrzymania.

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

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

MENU OKOLICZNOŚCIOWE - ZESTAW 1 - 210 zł/os

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 lub kurczak teryaki ze szczypiorkiem i sezamem
- Roladka ze schabu po staropolsku
- Nuggetsy dla dzieci, ketchup

Ilość rodzajów mies zależy od ilości gości, możliwość zmiany rodzajów mięs przy ustaleniach indywidualnych.

Dodatki ciepłe: 150-200 g

- Ziemniaki
- Opiekane ćwiartki ziemniaków
- Kluseczki półfrancuskie
- Warzywa grillowane z ziarnami prażonymi
- Sos pieczeniowy

Dodatki zimne: 100-120 g

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

Bufet kawowy

- Kawa- warnik, herbata czarna i owocowa
- Mleko, mleko roślinne, cukier, cukier brązowy, słodzik, miód
- Mascarpone z kruszonką i frużeliną wiśniową
- 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

Finger food 0,5 p/os

- Mini wrapy
- Przekąski z wytrawnego ciasta z różnymi wysokogatunkowymi serami szynkami, krewetkami

Salatki: 1 p/os

- Rukola z suszonymi pomidorami, serem pleśniowym i prażonymi ziarnami
- Sałatka kebabowa
- Pieczywo, masło

MENU OKOLICZNOŚCIOWE - ZESTAW 2 - 240 zł/os

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 3 porcje/os: 100-120 g

- De Volaille
- Filet po królewsku (nadziewany: papryką z serem i pieczarkami)
- Kieszonka ze szpinakiem i serem feta owinięta boczkiem
- Fileciki wieprzowe w sosie kurkowym
- Kacze udko
- Żeberka BBQ
- Zraz wołowy w sosie własnym
- Dla dzieci nuggetsy (ilość porcji do uzgodnienia), keczup

Ilość rodzajów mies zależy od ilości gości, możliwość zmiany rodzajów mięs przy ustaleniach indywidualnych.

Dodatki ciepłe: 150-200 g

- Ziemniaki
- Opiekane ćwiartki ziemniaków
- Kluseczki półfrancuskie
- Warzywa grillowane z ziarnami prażonymi
- Sos pieczeniowy

Dodatki zimne: 100-120 g

- Surówka z kapusty białej,
- Surówka z kap. pekińskiej z kukurydzą
- Surówka z marchewki z porem

Bufet kawowy

- Kawa z ekspresu, herbata czarna i owocowe różne
- Mleko, mleko roślinne, cukier, cukier brązowy, słodzik, miód
- Mini deserki różne 3 rodzaje
- Owoce sezonowe 100 g/os
- Woda z miętą i cytryną

Zimny bufet: 1 p /os 80-100 g

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

Finger food 1 p/os

- Mini wrapy
- Mini burgery
- Bruschetta
- Przekąski z wytrawnego ciasta z różnymi wysokogatunkowymi serami szynkami, krewetkami

Salatki: 150 g

- Rukola z suszonymi pomidorami, serem pleśniowym i prażonymi ziarnami
- Sałatka grecka
- Pieczywo, masło

Kolacja ciepła

- Zupa gulaszowa z pieczywem lub strogonoff wołowy zakąskowy z pieczywem

W SPRAWIE DOBORU MENU PROSIMY O BEZPOŚREDNI KONTAKT Z FIRMĄ CATERINGOWĄ "PRZEPYSZNI"

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

DODATKOWE INFORMACJE

Dziecko w wieku do 5 lat - bezpłatnie
Dziecko w wieku 5-8 lat - 50% ceny menu

W cenie : obrusy, nakrycie stołów z delikatnymi żywymi kwiatkami, serwetki flizelinowe, obsługa

Dodatkowo płatne:

tort okolicznościowy 100,00 zł/kg.
ciasto bankietowe ok. 8,00 zł szt.,
serwis tortu/ciasta z zewnątrz 5 zł/os