

Wesele w Przerwie



Szanowni Państwo,

Przerwa to niebanalna restauracja w samym centrum Łodzi.

Industrialne wnętrza, dawnej fabryki Adolfa Daubego i nowoczesny design sprawiają, że miejsce ma niepowtarzalny charakter, a organizowane przyjęcia zapadają w pamięć naszych Gości na długo.

Przerwa Catering & Design to odpowiedź dla Par, które rozważają organizację wesela w niestandardowych lokalizacjach, zapewniamy kompleksową organizację przyjęcia. W dowolne miejsce na terenie Polski dostarczamy: namioty, oświetlenie, meble, zastawę i oczywiście wysmienite menu i profesjonalną obsługę kelnerską.

Przerwa to przede wszystkim ludzie. Począwszy od Szefa Kuchni, Kucharzy, Managerów i Kelnerów wszystkich cechuje profesjonalizm i doświadczenie. Ale uważają, że najważniejsza jest pasja do kreowania wyjątkowych przyjęć i zaangażowanie w realizację marzeń, nawet tych najbardziej odważnych.

Jesteśmy do Waszej dyspozycji!

Wesele w Przerwie

MENU W CENIE – 240 ZŁ ZA OSOBĘ

Zupa serwowana [prosimy o wybór jednej z poniższych propozycji]

- Tradycyjny rosół z kury, gotowany z dużą ilością warzyw, podawany z makaronem własnej produkcji lub pierożkami fagottini
- Aksamitny krem z pomidorów pelati, podawany z serem Grana Padano
- Krem z buraka ze słodką śmietanką i sosem balsamicznym
- Wegetariańska zalewajka z suszonymi podgrzybkami, gotowana na żytnim zakwasie
- Krem z białych warzyw z wędzonym pstrągiem

Danie główne podawane na półmiskach [prosimy o wybór trzech z poniższych propozycji]

- Cotoletta a la Milanese - kotlet schabowy w panierce z bułki tartej, ziół i sera Grana Padano
- Tradycyjne kotlety de volaille z masłem i koprem
- Polędwiczki wieprzowe w gęstym sosie śmietanowym z suszonymi podgrzybkami
- Sznyceł ze schabu w chrupiącej panierce
- Petti di pollo – grillowana pierś kurza z sous – vide, podawana z sosem śmietanowym z serem gorgonzola i suszonymi pomidorami
- Smażona pierś z indyka z szynką parmeńską, podawana z sosem śmietanowym z szalwią
- Pieczony filec z pstrąga w marynacie musztardowo - miodowej
- Pieczeń z szynki wieprzowej w sosie własnym

Dodatki do dania głównego [prosimy o wybór czterech z poniższych propozycji]

- Kluski śląskie z klarowanym masłem
- Kluseczki ziemniaczane smażone maśle z rozmarynem
- Ziemniaki puree z masłem i śmietaną
- Ziemniaki z wody z masłem i koprem
- Ziemniaki pieczone z ziołami
- Buraczki zasmażane
- Warzywa korzeniowe smażone w miodzie i ziołach
- Kapusta zasmażana z boczkiem
- Surówka z białej kapusty z marchwią, natką pietruszki i oliwą
- Marchewka z chrzanem
- Sałatka colesław
- Kapusta kiszona z czerwoną cebulą, jabłkiem i oliwą

Wesele w Przerwie

Deser w formie bufetu

- Szarlotka na kruchem cieście z cynamonem
- Puszysty sernik z polewą czekoladową lub malinowo - truskawkową
- Ciasto podwójnie czekoladowe
- Panna cotta po włosku
- Krem brulle
- Mus czekoladowy z owocami
- Tarta z owocami
- Owoce – winogrono, ananas, melon

Przystawki podawane na półmiskach w formie bufetu [prosimy o wybór dziesięciu z poniższych propozycji]

- Półmisek mięs pieczonych (schab ze śliwką, karczek pieczony, boczek zawijany)
- Wędliny zimnym dymem wędzone
- Deska serów dojrzewających i pleśniowych
- Śledzie w śmietanie z cebulą i natką pietruszki
- Śledzie z suszonymi pomidorami w oleju lnianym
- Pasztet z gęsi z konfiturą żurawinową
- Wytrawny pasztet wieprzowy
- Mix past smakowych (klasyczny humus, bałkańska i tuńczykowa)
- Łosoś marynowany z marchewką i czerwoną cebulą
- Mini capresse z pesto bazyliowym
- Mini burgery z szarpaną wołowiną i chutnej z cebuli
- Roladki z kurczak faszerowane suszonymi pomidorami i ziołami
- Sałatka grecka z serem, oliwkami, pomidorami i chrupiącą sałatą
- Sałatka z brokułami, serem feta i płatkami migdała
- Sałatka cesar z grillowanym kurczakiem, mixem sałat i sosem anchois
- Sałatka z rostbefem na kruchych sałatach z sosem musztardowo miodowym
- Sałatka z wędzoną pierśią z gęsi, podawana z orzeszkami pini i sosem malinowym
- Sałatka z kapusty pekińskiej, grillowanym kurczakiem, kukurydzą i sosem majonezowym
- Pieczywo, masło i pikle – serwowane w standardzie

II Danie ciepłe w formie bufetu [prosimy o wybór dwóch z poniższych propozycji]

- Boef strogonow z pieczywem
- Tradycyjny polski bigos z kiszanej kapusty, z kiełbasą jałowcową, podgrzybkami i pieczonym mięsem
- Gnocchi ze szpinakiem i pikantnym sosem śmietanowym
- Włoska lasagne z semoliny przekładana szpinakiem i serem ricotta

Wesele w Przerwie

- Grecka musaka - zapiekanka przygotowywana na bazie bakłażana, pomidorów, ziemniaków oraz mielonego mięsa
- Pierś kurza w sosie grzybowym z kluskami ziemniaczanymi i warzywami korzeniowymi
- Pstrąg w sosie musztardowo – miodowym z puree ziemniaczanym i warzywami korzeniowymi

III Danie ciepłe w formie bufetu lub serwowane [prosimy o wybór dwóch z poniższych propozycji]

- Intensywny barszcz czerwony z czosnkiem i majerankiem podawany z uszkami
- Pikantne flaki wołowe z warzywami i wołowiną
- Pikantna zupa gulaszowa z warzywami
- Polski żurek na zakwasie żytnim, podawany z białą kielbasą
- Zalewajka
- Minestrone po włosku

Napoje - 25 zł / os bez limitu

- Włoska kawa z ekspresu
- Herbaty smakowe
- Woda mineralna gazowana i niegazowana z cytryną i miętą
- Soki owocowe
- Dodatkowo napoje gazowane coca cola PET – 10 zł / os
- Dodatkowo napoje gazowane coca cola w szkle – 15 zł /os
- Lemoniada bar – lemoniady naszej produkcji – 15 zł / os do 6 h

Wesele w Przerwie

MENU W CENIE – 250 ZŁ ZA OSOBE

Zupa serwowana [prosimy o wybór jednej z poniższych propozycji]

- Tradycyjny rosół z kury, gotowany z dużą ilością warzyw, podawany z makaronem własnej produkcji lub pierożkami fagottini
- Aksamitny krem z pomidorów pelati, podawany z serem Grana Padano
- Krem z buraka ze słodką śmietanką i sosem balsamicznym
- Wegetariańska zalewajka z suszonymi podgrzybkami, gotowana na żytnim zakwasie
- Krem z białych warzyw z wędzonym pstrągiem

Danie główne podawane na półmiskach [prosimy o wybór trzech z poniższych propozycji]

- Cotoletta a la Milanese - kotlet schabowy w panierce z bułki tartej, ziół i sera Grana Padano
- Tradycyjne kotlety de volaille z masłem i koprem
- Polędwiczki wieprzowe w gęstym sosie śmietanowym z suszonymi podgrzybkami
- Stracetti di filetto – kawałki polędwicy wołowej w pikantnym sosie na bazie śmietanki, trufli, wina porto, pieczarek i pomidorków cherry
- Sznycel ze schabu w chrupiącej panierce
- Długo pieczone zrazy wołowe w sosie własnym
- Petti di pollo – grillowana pierś kurza z sous – vide, podawana z sosem śmietanowym z serem gorgonzola i suszonymi pomidorami
- Smażona pierś z indyka z szynką parmeńską, podawana z sosem śmietanowym z szałwią
- Pieczony filet z łososia, podawany z sosem na bazie śmietanki, białego wina i zielonego pieprzu
- Pieczony filet z pstrąga w marynacie musztardowo - miodowej
- Konfitowane udko kaczki
- Pieczeń z szynki wieprzowej w sosie własnym

Dodatki do dania głównego [prosimy o wybór czterech z poniższych propozycji] Kluski śląskie z klarowanym masłem

- Kluseczki ziemniaczane smażone maśle z rozmarynem
- Ziemniaki puree z masłem i śmietaną
- Ziemniaki z wody z masłem i koprem
- Ziemniaki pieczone z ziołami
- Buraczki zasmażane
- Warzywa korzeniowe smażone w miodzie i ziołach
- Kapusta zasmażana z boczkiem
- Surówka z białej kapusty z marchwią, natką pietruszki i oliwą
- Marchewka z chrzanem
- Sałatka colesław
- Kapusta kiszona z czerwoną cebulą, jabłkiem i oliwą

Deser w formie bufetu

Wesele w Przerwie

- Szarlotka na kruchem cieście z cynamonem
- Puszysty sernik z polewą czekoladową lub malinowo - truskawkową
- Ciasto podwójnie czekoladowe
- Panna cotta po włosku
- Krem brulle
- Mus czekoladowy z owocami
- Tarta z owocami
- Owoce – winogrono, ananas, melon

Przystawki podawane na półmiskach w formie bufetu [prosimy o wybór czternastu z poniższych propozycji]

- Półmisek mięs pieczonych (schab ze śliwką, karczek pieczony, boczek zawijany)
- Wędliny zimnym dymem wędzone
- Deska serów dojrzewających i pleśniowych
- Śledzie w śmietanie z cebulą i natką pietruszki
- Śledzie z suszonymi pomidorami w oleju lnianym
- Pasztet z gęsi z konfiturą żurawinową
- Wytrawny pasztet wieprzowy
- Mix past smakowych (klasyczny humus, bałkańska i tuńczykowa)
- Łosoś marynowany z marchewką i czerwoną cebulą
- Mini capresse z pesto bazyliowym
- Marynowany łosoś w cebuli, occie i marchwi
- Mini burgery z szarpaną wołowiną i chutnej z cebuli
- Roladki z kurczak faszerowane suszonymi pomidorami i ziołami
- Sałatka grecka z serem, oliwkami, pomidorami i chrupiącą sałatą
- Sałatka z brokułami, serem feta i płatkami migdała
- Sałatka cesar z grillowanym kurczakiem, mixem sałat i sosem anchois
- Sałatka z rostbefem na kruchych sałatach z sosem musztardowo miodowym
- Sałatka z wędzoną pierśią z gęsi, podawana z orzeszkami pini i sosem malinowym
- Sałatka z kapusty pekińskiej, grillowanym kurczakiem, kukurydzą i sosem majonezowym
- Pieczywo, masło i pikle – serwowane w standardzie

II danie ciepłe w formie bufetu [prosimy o wybór dwóch z poniższych propozycji]

Wesele w Przerwie

- Boef strogonow z pieczywem
- Tradycyjny polski bigos z kiszanej kapusty, z kiełbasą jałowcową, podgrzybkami i pieczonym mięsem
- Gnocchi ze szpinakiem i pikantnym sosem śmietanowym
- Włoska lasagne z semoliny przekładana szpinakiem i serem ricotta
- Grecka musaka - zapiekanka przygotowywana na bazie bakłażana, pomidorów, ziemniaków oraz mielonego mięsa
- Pierś kurza w sosie grzybowym z kluskami ziemniaczanymi i warzywami korzeniowymi
- Pstrąg w sosie musztardowo – miodowym z puree ziemniaczanym i warzywami korzeniowymi

III danie ciepłe w formie bufetu lub serwowane [prosimy o wybór dwóch z poniższych propozycji]

- Intensywny barszcz czerwony z czosnkiem i majerankiem podawany z uszkami
- Pikantne flaki wołowe z warzywami i wołowiną
- Pikantna zupa gulaszowa z warzywami
- Polski żurek na zakwasie żytnim, podawany z białą kiełbasą
- Zalewajka
- Minestrone po włosku

Napoje - 25 zł / os bez limitu

- Włoska kawa z ekspresu
- Herbaty smakowe
- Woda mineralna gazowana i niegazowana z cytryną i miętą
- Soki owocowe
- Dodatkowo napoje gazowane coca cola PET – 10 zł / os
- Dodatkowo napoje gazowane coca cola w szkle – 15 zł /os
- Lemoniada bar – lemoniady naszej produkcji – 15 zł / os do 6 h

MENU SERWOWANE W CENIE – 260 ZŁ ZA OSOBE

Wesele w Przerwie

Zupa serwowana [prosimy o wybór jednej z poniższych propozycji]

- Tradycyjny rosół z kury, gotowany z dużą ilością warzyw, podawany z makaronem własnej produkcji lub pierożkami fagottini
- Aksamitny krem z pomidorów pelati, podawany z serem Grana Padano
- Krem z buraka ze słodką śmietanką i sosem balsamicznym
- Wegetariańska zalewajka z suszonymi podgrzybkami, gotowana na żytnim zakwasie
- Krem z białych warzyw z wędzonym pstrągiem

Danie główne serwowana [prosimy o wybór jednej z poniższych propozycji]

- Cotoletta a la Milanese - kotlet schabowy w panierce z bułki tartej, ziół i sera Grana Padano
- Tradycyjne kotlety de volaille z masłem i koprem
- Polędwiczki wieprzowe w gęstym sosie śmietanowym z suszonymi podgrzybkami
- Stracetti di filetto – kawałki polędwicy wołowej w pikantnym sosie na bazie śmietanki, trufli, wina porto, pieczarek i pomidorków cherry
- Sznyceł ze schabu w chrupiącej panierce
- Długo pieczone zrazy wołowe w sosie własnym
- Petti di pollo – grillowana pierś kurza z sous – vide, podawana z sosem śmietanowym z serem gorgonzola i suszonymi pomidorami
- Smażona pierś z indyka z szynką parmeńską, podawana z sosem śmietanowym z szalwią
- Pieczony filet z łosia, podawany z sosem na bazie śmietanki, białego wina i zielonego pieprzu
- Pieczony filet z pstrąga w marynacie musztardowo - miodowej
- Konfitowane udko kacze
- Pieczone żeberka wieprzowe w sosie bbq
- Pieczeń z szynki wieprzowej w sosie własnym

Do wybranego dania Szef Kuchni skomponuje odpowiednio dobrane dodatki

Deser serwowany [prosimy o wybór jednej z poniższych propozycji]

- Semifreddo śmietankowe, waniliowe lub owocowe – włoski deser lodowy
- Beza z musem malinowo – truskawkowym i bitą śmietaną
- Szarlotka na kruchym cieście z cynamonem
- Tradycyjny sernik z musem z malin i truskawek

Wesele w Przerwie

Przystawki podawane na półmiskach w formie bufetu [prosimy o wybór dziesięciu z poniższych propozycji]

- Półmisek mięs pieczonych (schab ze śliwką, karczek pieczony, boczek zawijany)
- Wędliny zimnym dymem wędzone
- Deska serów dojrzewających i pleśniowych
- Śledzie w śmietanie z cebulą i natką pietruszki
- Śledzie z suszonymi pomidorami w oleju lnianym
- Pasztet z gęsi z konfiturą żurawinową
- Wytrawny pasztet wieprzowy
- Mix past smakowych (klasyczny humus, bałkańska i tuńczykowa)
- Łosoś marynowany z marchewką i czerwoną cebulą
- Mini capresse z pesto bazyliowym
- Mini burgery z szarpaną wołowiną i chutnej z cebuli
- Roladki z kurczak faszerowane suszonymi pomidorami i ziołami
- Sałatka grecka z serem, oliwkami, pomidorami i chrupiącą sałatą
- Sałatka z brokułami, serem feta i płatkami migdała
- Sałatka cezarska z grillowanym kurczakiem, mixem sałat i sosem anchois
- Sałatka z rostbefem na kruchych sałatach z sosem musztardowo miodowym
- Sałatka z wędzoną pierśią z gęsi, podawana z orzeszkami pini i sosem malinowym
- Sałatka z kapusty pekińskiej, grillowanym kurczakiem, kukurydzą i sosem majonezowym
- Pieczywo, masło i pikle – serwowane w standardzie

II danie ciepłe w formie bufetu [prosimy o wybór dwóch z poniższych propozycji]

- Boef strogonow z pieczywem
- Tradycyjny polski bigos z kiszzonej kapusty, z kiełbasą jałowcową, podgrzybkami i pieczonym mięsem
- Gnocchi ze szpinakiem i pikantnym sosem śmietanowym
- Włoska lasagne z semoliny przekładana szpinakiem i serem ricotta
- Grecka musaka - zapiekanka przygotowywana na bazie bakłażana, pomidorów, ziemniaków oraz mielonego mięsa
- Pierś kurza w sosie grzybowym z kluskami ziemniaczanymi i warzywami korzeniowymi
- Pstrąg w sosie musztardowo – miodowym z puree ziemniaczanym i warzywami korzeniowymi

III danie ciepłe w formie bufetu lub serwowane [prosimy o wybór dwóch z poniższych propozycji]

Wesele w Przerwie

- Intensywny barszcz czerwony z czosnkiem i majerankiem podawany z uszkami
- Pikantne flaki wołowe z warzywami i wołowiną
- Pikantna zupa gulaszowa z warzywami
- Polski żurek na zakwasie żytnim, podawany z białą kiełbasą
- Zalewajka
- Minestrone po włosku

Bufet słodki - 30 zł / os do 4 h

- Szarlotka na kruchem cieście z cynamonem
- Puszysty sernik z polewą czekoladową lub malinowo - truskawkową
- Ciasto podwójnie czekoladowe
- Panna cotta po włosku
- Krem brulle
- Mus czekoladowy z owocami
- Tarta z owocami
- Owoce – winogrono, ananas, melon

Napoje - 25 zł / os bez limitu

- Włoska kawa z ekspresu
- Herbaty smakowe
- Woda mineralna gazowana i niegazowana z cytryną i miętą
- Soki owocowe
- Dodatkowo napoje gazowane coca cola PET – 10 zł / os
- Dodatkowo napoje gazowane coca cola w szkle – 15 zł /os
- Lemoniada bar – lemoniady naszej produkcji – 15 zł / os do 6 h

MENU WEGETARIAŃSKIE / WEGAŃSKIE – 240 ZŁ / OS

- Zupa:

Wesele w Przerwie

Krem z pomidorów pelati (bez masła, mleka i sera)

Krem z białych warzyw

Krem z buraka

- **Danie główne:**

Naleśniki z pieczarkami i szpinakiem

Gnocchi nadziewane pastą truflową z kozim serem, podawane z suszonymi pomidorami

- **Przystawki:**

Bruschetta z klasycznym humsem

Bruschetta z pastą z fasoli

Bruschetta z pastą z sera tofu i suszonych pomidorów

Bukiet sałat z gruszką, burakiem, orzechami i sosem winegret

Grillowane warzywa

Carpaccio z buraka z sosem balsamico i sokiem z limonki oraz owocem granatu

- **Danie ciepłe II**

Ratatuj z papryki, cukinii i bakłażana

Gnocchi z burakiem i kozim serem – wegetariańskie

Lasagne z warzywami – wegetariańskie

Gnocchi ze szpinakiem

- **Danie ciepłe III**

Flaki z boczniaka

Zalewajka po łódzku - wegetariańskie

- **Deser (do wyboru):**

Nasiona chia w mleku kokosowym podawane z musem owocowym

Szaszłyki z owoców filetowanych

UŁUGI DODATKOWE

Bufet wiejski - 30 zł / os do 4 h (minimum 50 osób)

- Deski mięs pieczonych
- Tradycyjna kiełbasa wędzona
- Kaszanka
- Swojski smalec
- Szynka wędzona
- Pasztet z żurawiną
- Wędzony ryby
- Wybór kiszzonek i pikli

Tort – współpracujemy z znaną łódzką cukiernią, która na życzenie naszych Par Młodych przygotowuje wymarzone torty na ten wyjątkowy dzień.

Wesele w Przerwie

Wieloletnie doświadczenie w organizacji przyjęć pozwoliło nam wypracować grono sprawdzonych dostawców usług, na życzenie oferujemy:

- Dj'a
- Aranżację przestrzeni światłem
- Fotografa
- Aranżację kwiatową przyjęcia
- Napis „Love”
- Wynajem aut
- Przygotowanie papeterii weselnej
- Salon sukni ślubnych
- Usługę makijażystki
- Agencje ślubne

DODATKOWE INFORMACJE

Minimalne zamówienie dla 100 osób.

Istnieje możliwość skomponowania na życzenie indywidualnego menu: dla dzieci, wegetarian, wegan i osób na dietach specjalnych

OFERTA

Rezerwację terminu przyjęcia zwyczajowo jest zakładana na 14 dni. Potwierdzeniem złożenia zamówienia, jest podpisanie umowy na organizację przyjęcia. W przypadku braku podpisania umowy weselnej, rezerwacja terminu po upływie 14 dni podlega anulacji

ZAPRASZAMY DO SKORZYSTANIA Z USŁUG POZOSTAŁYCH RESTAURACJI GRUPY BAWĘŁNA



RESTAURACJA BAWĘŁNA

RYNEK MAUFAKTURY

UL. OGRODOWA 19 ŁÓDŹ



SZPULKA BAR & BISTRO

RYNEK MAUFAKTURY

UL. OGRODOWA 19, ŁÓDŹ



RESTAURACJA LEN

OFF PIOTRKOWSKA

UL. PIOTRKOWSKA 138, ŁÓDŹ

-PRZERWA-
CATERING DESIGN

FLOW FOOD SP. Z O.O.
Ul. Wólczańska 128/134 | 90-527 Łódź
NIP 728-276-59-86

RESTAURACJA PRZERWA
CB Synergia
42 212 33 30