



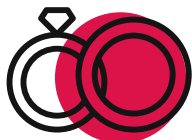
-PRZERWA-
CATERING DESIGN

menu weselne
„szyjemy na miarę”





*Wesele w restauracji,
catering w ogrodzie,
przyjęcie w zabytkowych lokalizacjach?
Gdziekolwiek będziecie chcieli spędzić
ten wyjątkowy dzień,
jesteśmy z Wami.*



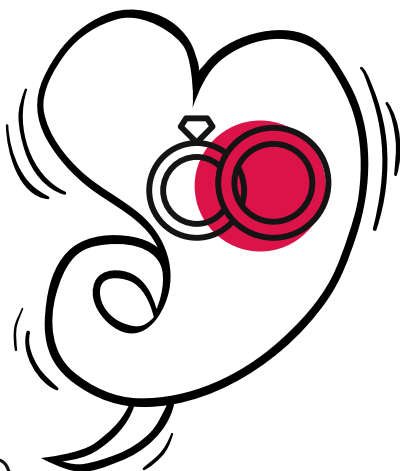
Przerwa to niebanalna restauracja w samym centrum Łodzi. Industrialne wnętrze, dawnej fabryki Adolfa Daubego i nowoczesny design sprawiają, że miejsce ma niepowtarzalny charakter, a organizowane przyjęcia zapadają w pamięć naszych Gości na długo.

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.

Nasza oferta to nie tylko menu, to również:

- toast winem musującym
- powitanie chlebem i solą
- aranżacja kwiatowa na stolikach
- opieka koordynatora



Menu **1.** cena 200 zł za osobę

ZUPA serwowana [jedna zupa do wyboru]

- Tradycyjny rosół z makaronem i natką pietruszki z dodatkiem lubczyku
- Krem z zielonego groszku z grzanką ziołową
- Krem porowo-brokułowy z chipsem z pietruszki

DANIE GŁÓWNE

serwowane na półmiskach [trzy dania do wyboru]

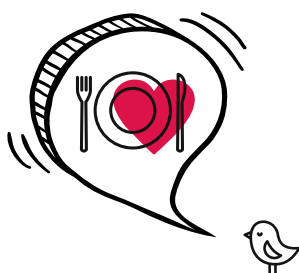
- Grillowana pierś kurza sous-vide w aromatycznym sosie z prawdziwków
- Grillowana pierś kurza sous-vide w sosie na bazie suszonych pomidorów
- Indyk w sosie malinowo-tymiankowym
- Roladki z kurczaka ze szpinakiem w sosie gorgonzola
- Kotlet de volaille
- Polędwiczka wieprzowa w sosie żurawinowym
- Polędwiczka wieprzowa we włoskim sosie na bazie pomidorów i kaparów
- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym
- Kotlet po szwajcarsku
- Ryba Sola w sosie śmietanowo-koperkowym
- Polędwica z dorsza w ziołowej panierce z limonką
- Włoskie Gnocchi w sosie z grzybów leśnych
- Włoskie Gnocchi ze szpinakiem i suszonym pomidorem
- Bakłażany zapiekane z bechamelem
- Szaszłyki z cukinii i papryki w sosie ziołowym

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

serwowane na półmiskach

[cztery dodatki do wyboru]

- Puree ziemniaczane
- Ziemniaki opiekane
- Talarki ziemniaczane
- Kasza pęczak
- Ryż
- Warzywa Gotowane z masłem koperkowym
- Mix sałat z suszonym pomidorem i dressingiem ziołowym
- Karmelizowana marchewka baby
- Bukiet surówek
- Buraczki glazurowane
- Kapusta zasmażana



DESER SERWOWANY [jeden do wyboru]

- Lody produkcji Przerwy z owocami i bitą śmietaną
- Panna Cotta z sosem malinowym i owocami
- Szarlotka na ciepło z cynamonem i gałką lodów

ZIMNE PRZEKĄSKI w formie bufetu

- Rolada drobiowa z brokułem serwowana na szpinaku
- Półmisek mięs pieczystych i pasztetów
- Daktyle w plastrze boczku
- Deska serów z owocami i orzechami
- Śledź w oliwie ziołowej z cebulką
- Śledź pod pierzynką
- Pstrąg faszerowany z migdałami
- Sałatka cesar z kurczakiem sous-vide
- Sałatka z grillowanymi warzywami, oliwkami i serem bałkańskim
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Mini tarty z pomidorem i kozim serem
- Masło, Pieczywo, pikle, sosy

II DANIE CIEPŁE W FORMIE BUFETU

[dwa dania do wyboru]

- Pieczeń wieprzowa w sosie podgrzybkowym
- Szynka duszona w sosie chrzanowym
- Piers kurza w sosie bazyliowym
- Boeuf Strogonow
- Penne z grillowanymi warzywami w sosie z pomidorów pellati z pesto bazyliowym
- Wegetariańskie kartacze w sosie pieczarkowym

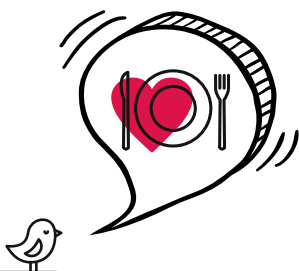
DODATKI DO DANIA CIEPŁEGO

[dwa dodatki do wyboru]

- Kluska śląska z koperkiem
- Włoskie Gnocchi
- Kluska półfrancuska
- Buraczki zasmażane
- Kapusta zasmażana
- Modra kapusta

III DANIE CIEPŁE W BUFECIE [jedno danie do wyboru]

- Węgierska zupa gulaszowa z bagietką
- Flaki wołowe
- Zupa meksykańska z mięsem i warzywami
- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Żurek z jajkiem i białą kiełbasą



SŁODKI STÓŁ

- Waniliowy creme brulle** z karmelizowanym cukrem trzcinowym
- Tiramisu** z biszkoptem kawowym
- Panna cotta** malinowa z miętą
- Mus czekoladowy** z płatkami białej czekolady
- Musy owocowe**
- Ciasta własnego wypieku**

TORT

Tradycyjny tort biszkoptowy, przygotowywany według przepisu Przerwy

PAKIETY NAPOI

- **Napoje ciepłe** – włoska kawa z ekspresu, wybór herbat Sir William's, dodatki do napojów ciepłych (cukier biały, cukier brązowy, cytryna, mleko)
- **Napoje zimne** – woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe, napoje gazowane (cola, fanta, sprite) serwowane w opakowaniach 1L
- **Pakiet napojów w opcji bez limitu** podczas trwania przyjęcia cenie 25 zł za osobę

* Istnieje możliwość wymiany napoi gazowanych na butelki szklane 0,2L – cena za pakiet 20 zł za osobę + płatne dodatkowo 4 zł za butelkę 0,2

Menu **2.** cena 230zł za osobę

ZUPA SERWOWANA [jedna zupa do wyboru]

- Tradycyjny rosół** serwowany z pierożkami fagottini, natką pietruszki i lubczykiem
- Krem brokułowo-porowy** z parmezanem
- Krem z pieczonego pasternaku** z zielonym jabłkiem
- Krem szpinakowy** z jajkiem poche
- Rosół warszawski** z baraniny z zacierką i warzywami

DANIE GŁÓWNE serwowane na półmiskach

[trzy dania do wyboru]

- Grillowana pierś kurza** sous-vide w sosie szafranowym,
- Grillowana pierś kurza** sous-vide w sosie z prawdziwków
- Grillowana pierś kurza** sous-vide w sosie na bazie suszonych pomidorów
- Sznyce drobiowe** z serem bursztyn
- Sakiewka drobiowa** przekładana mozzarellą i świeżą bazylią
- Kotlet de volaille**
- Udko z kurczaka** w glazurze brzoskwiowej
- Roladki z kurczaka** ze szpinakiem w sosie gorgonzola
- Pierś z indyka** w sosie paprykowo-czosnkowym
- Pierś z indyka** w sosie żurawinowym

- Pierś z indyka** w sosie z zielonego groszku
- Polędwiczka wieprzowa** w wędzonym boczkiem i musztardą
- Polędwiczka wieprzowa** w sosie własnym
- Polędwiczka wieprzowa** w sosie kurkowym
- Kotlet po szwajcarsku**
- Poliki Wołowe** w sosie na bazie piwa porter
- Halibut** w sosie szampańsko-maślanym
- Polędwica z dorsza** w ziołowej panierce z limonką
- Ryba sola** w sosie śmietanowym
- Włoskie gnocchi** z kurkami i tymiankiem
- Włoskie gnocchi** ze szpinakiem i suszonym pomidorem i serem feta
- Papryka faszerowana** kaszą bulgur
- Bataty zapiekane** ze szpinakiem i serem Grana Padano
- Ratatouille warzywne**

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO serwowane na półmiskach

[cztery dodatki do wyboru]

- Puree ziemniaczane**
- Puree bazyliowe**
- Puree z zielonego groszku**
- Ziemniaki** opiekane
- Talarki ziemniaczane**
- Kopytka** w sosie rozmarynowym
- Kasza pęczak**
- Ryż**
- Warzywa gotowane** z masłem koperkowym
- Mix sałat** z suszonym pomidorem i dressingiem ziołowym
- Szpinak zasmażany** z czosnkiem i śmietaną
- Karmelizowana marchewka baby**
- Bukiet surówek**
- Buraczki glazurowane**
- Kapusta zasmażana**

DESER SERWOWANY [jeden do wyboru]

- Lody produkcji Przerwy** z owocami i bitą śmietaną
- Deser na bazie mascarpone** ze słonym karmelem i chipsem z czekolady
- Panna Cotta** z sosem malinowym i owocami
- Szarlotka na ciepło** z cynamonem i gałką lodów
- Tiramisu** z biszkoptem kawowym i sosem karmelowym

ZIMNE PRZEKĄSKI w formie bufetu

- Półmisek włoskich wędlin** z antipastami
- Wędzona pierś kurza** z sosem żurawinowym i skórką pomarańczy
- Półmisek mięs** pieczystych
- Pasztet z gęsi** z coulis figowym
- Daktyle** w plastrze boczku
- Roladka drobiowa** z konfiturą leśną

- Deska serów** z owocami i orzechami
- Morela zapiekana** z kozim serem
- Parmezanowe krążki** z kolendrą
- Śledź** w oliwie ziołowej z cebulką
- Śledź** pod pierzynką
- Szpinakowe roladki** z łososiem i ricottą
- Łosoś marynowany** w trawie cytrynowej i białym winie
- Sałatka cesar** z kurczakiem sous-vide
- Sałatka z brokołami**, pomidorkiem cherry i prażonym migdałem
- Sałatka z grillowanymi warzywami**, oliwkami i serem bałkańskim
- Tradycyjna Sałatka Jarzynowa**
- Mini quiche** z kaparami i rukolą
- Mini quiche** z chorizo i salsą paprykową
- Mus z awokado i limonki** z ziołową krewetką
- Masło, Pieczywo, Pikle, Sosy**

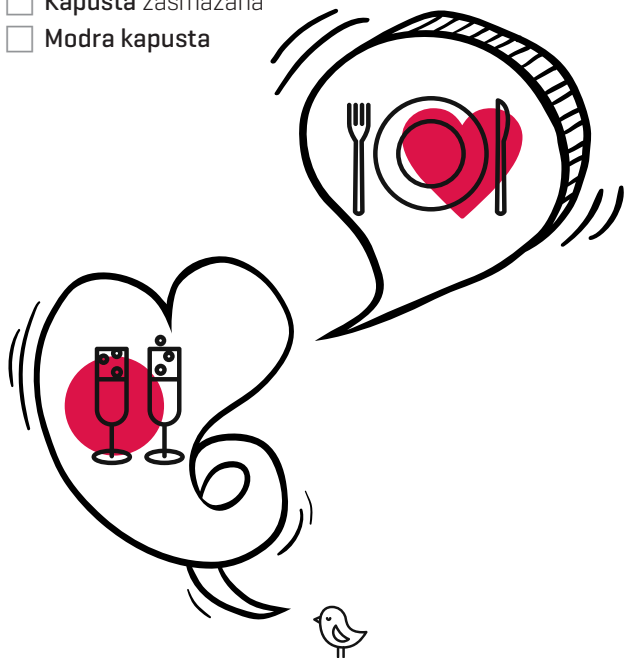
II DANIE CIEPŁE SERWOWANE LUB PODAWANE W FORMIE BUFETU [trzy dania do wyboru]

- Pieczeń wieprzowa** w sosie podgrzybkowym
- Szynka duszona** w sosie chrzanowym
- Polędwiczka wieprzowa** w sosie leśnym
- Karkówka** w sosie musztardowym
- Pierś kurza** w sosie Bazylowym
- Boeuf Strogonow**
- Penne z grillowanymi warzywami** w sosie z pomidorów pellati z pesto bazyliowym
- Wegetariańskie kartacze** w sosie pieczarkowym

DODATKI DO DANIA CIEPŁEGO

[dwa dodatki do wyboru]

- Kluska śląska** z koperkiem,
- Włoskie Gnocchi**,
- Kluska półfrancuska**
- Buraczki** zasmażane
- Kapusta** zasmażana
- Modra kapusta**



III DANIE CIEPŁE W BUFECIE (jedno danie do wyboru)

- Zupa cebulowa z grzanką
- Węgierska zupa gulaszowa z bagietką
- Bogracz
- Flaki wołowe
- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Chrzanowy żurek z kurkami i białą kiełbasą

SŁODKI STÓŁ

- Waniliowy creme brulle z karmelizowanym cukrem trzcinowym
- Tiramisu z biszkoptem kawowym
- Panna cotta malinowa z miętą
- Muffinki z owocami
- Mus czekoladowy z płatkami białej czekolady
- Musy owocowe
- Ciasta własnego wypieku

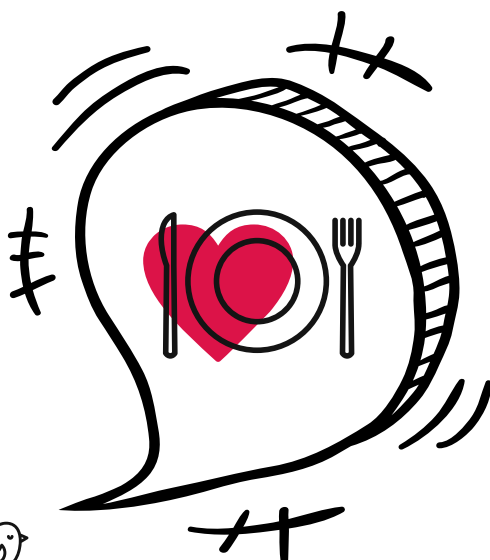
TORT

Tradycyjny tort biszkoptowy, przygotowywany według przepisu Przerwy

PAKIETY NAPOI

- **Napoje ciepłe** – włoska kawa z ekspresu, wybór herbat Sir William's, dodatki do napojów ciepłych [cukier biały, cukier brązowy, cytryna, mleko]
- **Napoje zimne** – woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe, napoje gazowane [cola, fanta, sprite] serwowane w opakowaniach 1L
- **Pakiet napojów w opcji bez limitu** podczas trwania przyjęcia cenie 25 zł za osobę

* Istnieje możliwość wymiany napoi gazowanych na butelki szklane 0,2L – cena za pakiet 20 zł za osobę + płatne dodatkowo 4 zł za butelkę 0,2



Menu **3.** cena 240 zł za osobę

ZUPA SERWOWANA [jedna zupa do wyboru]

- Tradycyjny rosół na przepiórcie i kacze z domowym makaronem
- Krem z zielonych szparagów z masłem koperkowym
- Rosół warszawski z baraniny z zacierką i warzywami
- Krem szpinakowy z krewetką czosnkową i grzanką

DANIE GŁÓWNE serwowane na półmiskach

[trzy dania do wyboru]

- Pierś kurza w sosie serowo-brokułowym
- Indyk z serem camembertem w sosie malinowym
- Pieczone udka kaczce w sosie jabłkowo-żurawinowym
- Schab karkowy z kością w panierce z parmezanu
- Polędwiczka wieprzowa w sosie figowym
- Rolada wołowa z sosem na bazie prawdziwków
- Krążki z kalmarów marynowane w kiwi i limonce
- Filet z zębacza w zielonej pietruszce i limonce
- Dorsz w ziołowej panierce z limonką
- Pstrąg pieczony w soli morskiej z masłem ziołowym
- Włoskie gnocchi z burakiem, tartym orzechem i parmezanem
- Włoskie gnocchi ze szpinakiem i suszonym pomidorem i serem feta
- Papryka faszerowana kaszą bulgur
- Bataty zapiekane ze szpinakiem i serem Grana Padano
- Ratatouille warzywne

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO serwowane na półmiskach

[cztery dodatki do wyboru]

- Puree ziemniaczane
- Puree bazyliowe
- Puree z zielonego groszku
- Ziemniaki opiekane
- Talarki ziemniaczane
- Kasza pęczak
- Risotto z zielonym groszkiem
- Warzywa gotowane z masłem koperkowym
- Mix sałat z suszonym pomidorem i dressingiem ziołowym
- Karmelizowana marchewka baby
- Bukiet surówek
- Modra kapusta
- Buraczki glazurowane
- Kapusta zasmażana

DESER SERWOWANY [jeden do wyboru]

- Czekoladowe parfait z sosem borówkowym
- Lody produkcji Przerwy z owocami i bitą śmietaną
- Panna Cotta z sosem malinowym i owocami
- Szarlotka na ciepło z cynamonem i gałką lodów
- Tiramisu z biszkoptem kawowym i sosem karmelowym

ZIMNE PRZEKĄSKI w formie bufetu

- Wędzona pierś z gęsi z sosem mango
- Wędzona pierś z kurczaka z sosem żurawinowym i skórka pomarańczy
- Paszтет z gęsi z coulis figowym
- Roladka drobiowa z konfiturą leśną
- Rolada z boczku z owocami
- Półmisek włoskich wędlin z antypastami
- Deska serów z owocami i orzechami
- Parmezanowe krążki z kolendrą
- Półmisek mięs pieczystych
- Daktyle w plastrze boczku
- Śledź w oliwie ziołowej z cebulką
- Śledź pod pierzynką
- Śledź z kurkami i natką pietruszki
- Pstrąg faszerowany z migdałami
- Szpinakowe roladki z łososiem i ricottą
- Morela zapiekana z kozim serem
- Sałatka z brokułami, pomidorkiem cherry i prażonym migdałem
- Sałatka z grillowanymi warzywami, oliwkami i serem bałkańskim
- Sałatka z kurczakiem, bekonem, borowikiem i cykorią
- Sałatka capresse z pomidorem, balsamico i bazylią
- Tradycyjna Sałatka Jarzynowa
- Mini quiche z kaparami i rukolą
- Mini quiche z chorizo i salsą paprykową
- Mini tarty z pomidorem i kozim serem
- Łosoś marynowany w trawie cytrynowej i białym winie
- Mus z awokado i limonki z ziołową krewetką
- Masło, Pieczywo, Pickle, Sosy

II DANIE CIEPŁE SERWOWANE LUB PODAWANE W FORMIE BUFETU [trzy dania do wyboru]

- Pieczeń wieprzowa w sosie podgrzybkowym
- Szyńka duszona w sosie chrzanowym
- Polędwiczka wieprzowa w sosie leśnym
- Karkówka w sosie musztardowym
- Kurczak w sosie bazyliowym
- Boeuf Strogonow
- Penne z grillowanymi warzywami w sosie pellati z pesto bazyliowym
- Wegetariańskie kartacze w sosie pieczarkowym

DODATKI DO DANIA CIEPŁEGO

[dwa dodatki do wyboru]

- Kluska śląska z koperkiem
- Włoskie Gnocchi
- Kluska półfrancuska
- Buraczki zasmażane
- Kapusta zasmażana
- Modra kapusta

III DANIE CIEPŁE W BUFECIE [jedno danie do wyboru]

- Zupa cebulowa z grzanką
- Węgierska gulaszowa z bagietką
- Bogracz
- Flaki wołowe
- Barszcz z kiszonych buraków z pasztecikiem
- Żurek na maślanie z kurkami i białą kiełbasą

SŁODKI STÓŁ

- Waniliowy creme brulle z karmelizowanym cukrem trzcinowym
- Tiramisu z biszkoptem kawowym
- Panna cotta malinowa z miętą
- Muffinki z owocami
- Mus czekoladowy z płatkami białej czekolady
- Musy owocowe
- Ciasta własnego wypieku

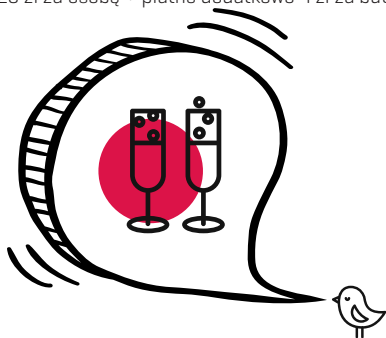
TORT

Tradycyjny tort biszkoptowy, przygotowywany według przepisu Przerwy

PAKIETY NAPOI

- **Napoje ciepłe** – włoska kawa z ekspresu, wybór herbat Sir William's, dodatki do napojów ciepłych [cukier biały, cukier brązowy, cytryna, mleko]
- **Napoje zimne** – woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe, napoje gazowane [cola, fanta, sprite] serwowane w opakowaniach 1L
- **Pakiet napojów w opcji bez limitu** podczas trwania przyjęcia cenie 25 zł za osobę

* Istnieje możliwość wymiany napoi gazowanych na butelki szklane 0,2L – cena za pakiet 20 zł za osobę + płatne dodatkowo 4 zł za butelkę 0,2



usługi dodatkowe

TORT

Na wasze przyjęcie możemy zapewnić również tort, tylko od Was zależy jak będzie wyglądał i jaki będzie miał smak. Co ważne nasze torty przygotowujemy według doskonałych, 'prawdziwych' receptur, dzięki czemu ich smak pozostaje w pamięci Gości na długo.

Koszt tortu kalkulujemy indywidualnie, a ceny rozpoczynają się od 8 zł za porcję.

W naszej ofercie, znajdziecie takie torty jak:

- Tort biszkoptowy
- Naked cake,
- Tort bezowy,
- Tort lodowy,
- Tort babeczkowy

BUFET TEMATYCZNY

Jest bardzo popularną formą urozmaicenia menu przyjęcia. Bufet może być inspirowany kuchnią państwa lub regionu lub dotyczyć konkretnych grup potraw. Mamy wiele pomysłów i jesteśmy otwarci na Wasze propozycje – cena bufetu od 2 500 zł przy przyjęciu na 100 osób.

Wieloletnie doświadczenie w organizacji przyjęć pozwoliło nam wypracować grono sprawdzonych dostawców usług,

na życzenie oferujemy:

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

Kontakt:

Przerwa | ul. Wólczańska 128/134 | Łódź

restauracja@przerwa-lodz.com

42 212 33 30

Poznaj naszych ślubnych koordynatorów:

Paulina Ograbek

p.ograbek@przerwa-lodz.com | +48 797 893 656

Anna Grabarek

a.grabarek@przerwa-lodz.com | +48 792 841 108