



*Łódź You
Marry Me?*



-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.*



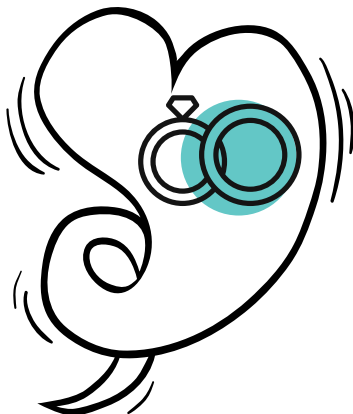
Przerwa to niebanalna restauracja w samym centrum Łodzi. Industrialne wnętrza, dawnej fabryki Adolfa Daubego i nowoczesny design sprawiają, że miejsce ma niepowtarzalny charakter, a organizowane przyjęcia zapadają w pamięć naszych Gości na długo.

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 wyśmienite 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 wołowo-drobiowy z makaronem i natką pietruszki z dodatkiem lubczyku
- Krem z zielonego groszku z grzanką ziołową
- Krem kurkowy z chipsem z marchewki

DANIE GŁÓWNE

serwowane na półmiskach [trzy dania do wyboru]

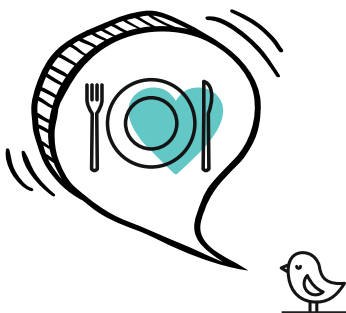
- Grillowana pierś kurza sous-vide w aromatycznym sosie z prawdziwków
- Grillowana pierś kurza sous-vide w sosie na bazie suszonych pomidorów
- Indyk pieczony w sosie ziołowym
- Roladki z kurczaka ze szpinakiem w sosie gorgonzola
- Kotlet de volaille
- Schab panierowany w parmezanie i ziołach
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu
- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym
- Kotlet po szwajcarsku
- Dorsz pod ziołową kruszonką z limonką
- Polędwica z dorsza w boczku z sosem kaparowym
- Włoskie Gnocchi w sosie z grzybów leśnych
- Włoskie Gnocchi ze szpinakiem i suszonym pomidorem
- Lasagne z grillowanymi warzywami

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

serwowane na półmiskach

[cztery dodatki do wyboru]

- Puree ziemniaczane
- Ziemniaki opiekane
- Frytki
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Ryż zasmażany z jajkiem i warzywami
- Warzywa gotowane z masłem koperkowym
- Mix sałat z pomidorkiem cherry i dressingiem ziołowym
- Karmelizowana marchewka baby
- Bukiet surówek
- Buraczki glazurowane
- Włoska kapusta z koprem i masłem



DESER SERWOWANY [jeden do wyboru]

- Lody 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 warzywami
- Półmisek mięs pieczystych i pasztetów
- Pikantna śliwka w boczku
- Deska serów z owocami i orzechami
- Śledź w oliwie ziołowej z cebulką
- Śledź pod pierzynką
- Pstrąg w bakłażanie
- Sałatka cesar z kurczakiem grillowanym
- Sałatka z grillowanymi warzywami, oliwkami i serem bałkańskim
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Mini tarty z pomidorem i kozim serem
- Masło, Pieczywo, Pickle, Sosy

II DANIE CIEPŁE W FORMIE BUFETU

[dwa dania do wyboru]

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

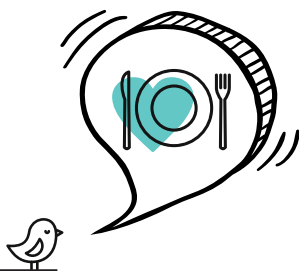
DODATKI DO DANIA CIEPŁEGO

[dwa dodatki do wyboru]

- Kluska śląska z koperkiem
- Włoskie Gnocchi
- Kluska półfrancuska
- Buraczki zasmażane
- Kapusta zasmażana
- Mix sałat z pomidorkiem cherry i dressingiem ziołowym

III DANIE CIEPŁE W BUFECIE [jedno danie do wyboru]

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

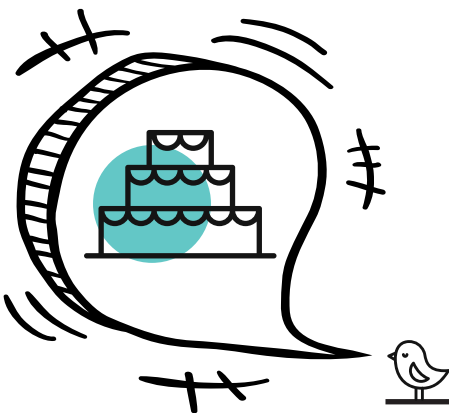


SŁODKI STÓŁ

- Waniliowy creme brulle** z karmelizowanym cukrem trzcinowym
- Tiramisu** z biszkoptem kawowym
- Panna cotta** malinowa z miętą
- Mus czekoladowy** z płatkami białej czekolady
- Sernik**
- Ciasto czekoladowe**

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 220 zł za osobę

ZUPA SERWOWANA [jedna zupa do wyboru]

- Tradycyjny rosół** serwowany z pierożkami fagottini, natką pietruszki i lubczykiem
- Krem z buraka** z mleczkiem kokosowym
- Krem z pieczonego pasternaku** z karmelizowaną gruszką
- Krem z soczewicy** z chrupiącym boczkiem
- Polewka szlachecka** z kluskami lanymi, mięsem i warzywami

DANIE GŁÓWNE serwowane na półmiskach

[trzy dania do wyboru]

- Grillowana pierś kurza sous-vide w sosie boczkowym,
- Grillowana pierś kurza sous-vide w sosie z prawdziwków
- Grillowana pierś kurza sous-vide w sosie szpinakowym
- Sznyce drobiowe z serem bursztyn
- Trybowane udka z indyka z sosie porowo-winogronowym
- Kotlet de volaille
- Gęsie żołądki w sosie z czerwonego wina
- Roladki z kurczaka ze szpinakiem w sosie gorgonzola
- Pierś z indyka w sosie paprykowo-czosnkowym
- Pierś z indyka w sosie szalotkowo-winnym
- Polędwiczka wieprzowa w owinięta szynką dojrzewającą z rozmarynem
- Polędwiczka wieprzowa w sosie pieczeniowym
- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym
- Rolada schabowa z grzybami
- Poliki wieprzowe w sosie porto
- Pieczony łosoś w sosie ogórkowo-szcypiorkowym
- Polędwica z dorsza z sosem z białego wina
- Roladki z pstrąga z koprem
- Włoskie gnocchi z kurkami i tymiankiem
- Włoskie gnocchi z burakiem i orzechami
- Papryka faszerowana kaszą bulgur
- Bataty zapiekane ze szpinakiem i serem Grana Padano
- Sakiewki z ciasta francuskiego z orientalnymi warzywami i imbirem

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

serwowane na półmiskach

[cztery dodatki do wyboru]

- Puree ziemniaczane
- Zapiekanka gratin z serem
- Puree z zielonego groszku
- Ziemniaki opiekane
- Frytki
- Kopytka z masłem klarowanym
- Kaszotto z warzywami
- Ryż zasmażany z jajkiem i warzywami
- Warzywa gotowane z masłem koperkowym
- Mix sałat z pomidorkiem cherry i dressingiem ziołowym
- Szpinak zasmażany z czosnkiem i śmietaną
- Karmelizowana marchewka baby
- Bukiet surówek
- Buraczki glazurowane
- Kapusta zasmażana z boczkiem

DESER SERWOWANY [jeden do wyboru]

- Lody z owocami i bitą śmietaną
- Mus czekoladowy z granolą
- 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 polskich wędlin wędzonych z marynowanymi grzybami
- Wędzona pierś kurza z sosem tatarskim
- Półmisek mięs pieczystych
- Paszтет z gęsi z coulis figowym
- Daktyle w plastrze boczku
- Roladka drobiowa z konfiturą leśną
- Deska serów z owocami i orzechami
- Sakiewka z szarpaną wieprzowiną i konfiturą z czerwonej cebuli
- Śledź w oliwie ziołowej z cebulką
- Śledź pod pierzynką
- Szpinakowe roladki z łososiem i ricottą
- Sałatka cesar z kurczakiem sous-vide
- Sałatka z brokułami, pomidorkiem cherry i prażonym migdałem
- Sałatka z serem feta, i oliwkami
- Mini quiche z chorizo i salsą paprykową
- Masło, Pieczywo, Pikle, Sosy

II DANIE CIEPŁE

serwowane lub podawane w formie bufetu

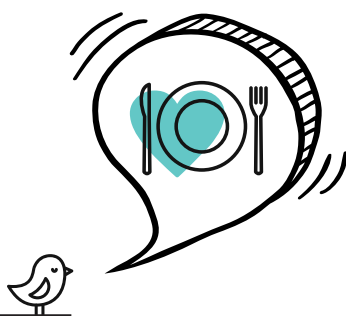
[trzy dania do wyboru]

- Wołowa rolada śląska w sosie winnym
- Szyńka duszona w sosie chrzanowym
- Polędwiczka wieprzowa w sosie leśnym
- Karkówka w sosie Dijon
- Pierś kurza w sosie śródziemnomorskim
- Boeuf Strogonow
- Lasagne z grillowanymi warzywami
- 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
- Sernik
- Mus czekoladowy z płatkami białej czekolady
- Musy owocowe
- Ciasto czekoladowe

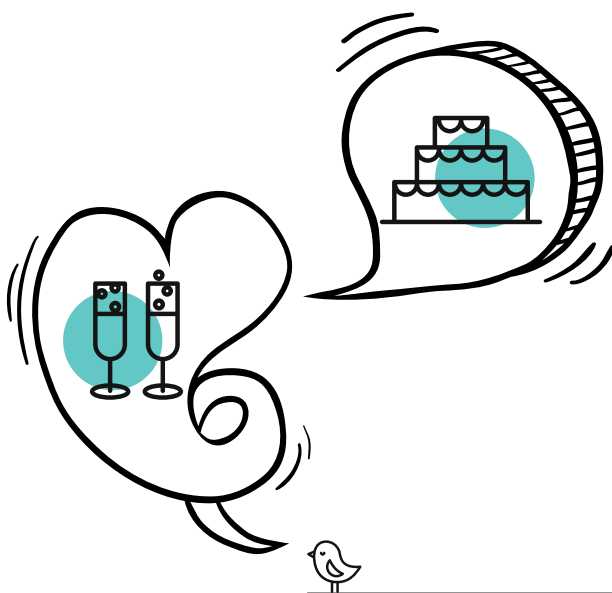
TORT

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 wołowo-drobiowy z kołdunami
- Krem z białych szparagów z szyszkami rakowymi
- Consomme wołowe ze sztuką mięsa
- Krem sezonowy

DANIE GŁÓWNE serwowane na półmiskach

[trzy dania do wyboru]

- Saltinbocca drobiowa
- Pierś z indyka pieczona w ziołach
- Konfitowane kacze udka z sosem jabłkowym
- Schab karkowy z kością w panierce z parmezanu
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z porto
- Tradycyjne zrazy wołowe
- Filet ze szczupaka z sosem z fenkuła
- Stek z tuńczyka grillowany z cytrusami
- Filet z łososia z mango i ananase
- Poliki wołowe w sosie rozmarynowym
- Włoskie gnocchi z burakiem, tartym orzechem i parmezanem
- Włoskie gnocchi ze szpinakiem i suszonym pomidorem i serem feta
- Krewetki w białym winie z ziołami
- Bataty zapiekane ze szpinakiem i serem Grana Padano
- Sakiewki z orientalnymi warzywami

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO serwowane na półmiskach

[cztery dodatki do wyboru]

- Strudel ziemniaczany z cebulką i boczkiem
- Puree bazyliowe
- Puree z zielonego groszku
- Ziemniaki opiekane
- Zapiekanka gratin z serem
- Kaszotto z prawdziwkami
- Risotto z zielonym groszkiem i winem
- Warzywa korzenne z miodem i tymiankiem
- Mix sałat z suszonym pomidorem i dressingiem ziołowym
- Karmelizowana marchewka baby
- Bukiet surówek
- Modra kapusta
- Buraczki glazurowane
- Kapusta zasmażana z boczkiem

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
- Filet z łososia gravlax
- Pasztet z gęsi z konfiturą
- Roladka drobiowa z konfiturą leśną
- Półmisek włoskich wędlin z antypastami
- Deska serów z owocami i orzechami
- Półmisek mięs pieczystych
- Daktyle w plastrze boczku
- Śledź marynowany w cherry
- Śledź pod pierzynką
- Rostbef w gorczycy
- Szpinakowe roladki z łososiem i ricottą
- Sałatka z owoców morza
- Sałatka z grillowanymi warzywami, oliwkami i serem bałkańskim
- Sałatka z kurczakiem gyros i warzywami
- Sałatka capresse z pomidorem, balsamico i bazylią
- Mini quiche z chorizo i salsą paprykową
- Mini tarty z pomidorem i kozim serem
- Masło, Pieczywo, Pikle, Sosy

II DANIE CIEPŁE

serwowane lub podawane w formie bufetu

[trzy dania do wyboru]

- Wołowa rolada śląska w sosie winnym
- Bitki wołowe w sosie z musztardy francuskiej
- Policzki wieprzowe w chilli
- Polędwiczka wieprzowa w sosie truflowym
- Pierś z kurczaka faszerowana kurkami
- Boeuf Strogonow
- Tarta z serem górskim i cebulką cipolini
- Canneloni ze szpinakiem zapiekana serem

DODATKI DO DANIA CIEPŁEGO

[dwa dodatki do wyboru]

- Kluska śląska z koperkiem
- Tradycyjne kopytka
- Kluska półfrancuska
- Balsamiczne buraczki
- 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 buraków z pasztecikiem
- Chrzanowy żurek na wędzonce z kurkami i białą kiełbasą

SŁODKI STÓŁ

- Waniliowy creme brulle z karmelizowanym cukrem trzcinowym
- Ciasto raffaello
- Panna cotta malinowa z miętą
- Babeczki z kremem pasitierre i owocami
- Mus czekoladowy z granolą
- Musy owocowe
- Ciasta własnego wypieku [sernik, brownie z wiśniami]

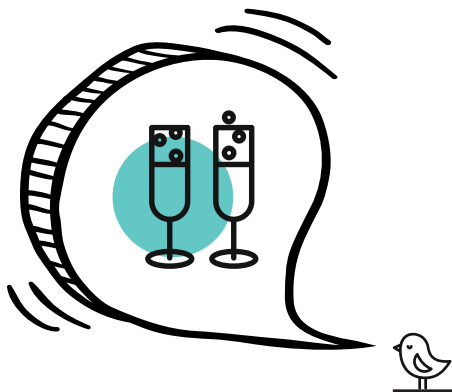
TORT

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
- Fotografę
- 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