

Menu okolicznościowe w Przerwie



Szanowni Państwo,

Przerwę tworzy grupa doświadczonych ludzi, którzy z pasją kreują niestandardowe rozwiązania.

Wieloletnie doświadczenie i profesjonalizm naszego zespołu to zaledwie początek idealnego przyjęcia. W codziennej pracy korzystamy ze świeżych, lokalnych produktów oraz najwyższej jakości sprzętu, który pozwala nam na płynną realizację wszystkich wydarzeń.

Niezapomniane, profesjonalne przyjęcie z pysznym menu, które wasi goście będą długo wspominać? Przerwa Catering Design to niemal nieograniczone możliwości!

Zadbamy o najdrobniejsze szczegóły i jesteśmy do Waszej dyspozycji w zakresie planowania Waszego wydarzenia.

Poniżej przedstawiamy ofertę organizacji przyjęcia okolicznościowego w Przerwie. Z elegancko salą i profesjonalną aranżacją stołu i oczywiście ze wspaniałym menu i profesjonalną obsługą.

Menu okolicznościowe w Przerwie

MENU W CENIE –180 ZŁ ZA OSOBĘ

Zupa serwowana [prosimy o wybór jednej z poniższych propozycji]

- Krem z białych warzyw z wędzonym łososiem 280 ml
- Krem z buraka ze słodką śmietaną i sosem balsamico 280 ml
- Zupa cebulowa francuska z grzanką 280 ml
- Rosół z bażanta z kołdunami 280 ml
- Pikantna zupa z jesiotra i sandacza 280 ml
- Krem z borowika 280 ml
- Pikantna zupa z wołowiną i warzywami 280 ml

Dania główne podawane na półmiskach [prosimy o wybór dwóch z poniższych propozycji] – dodatkowe danie - 5 zł

- Scalopine di vitello – plastry cielęciny w sosie z białego wina, śmietanki i szlachetnych grzybów leśnych 200 g
- Saltin bocca alla romana classico – cielęcina podawana z szynką parmeńską, szalwią, białym winem i masłem 200 g
- Stracetti di filetto – kawałki polędwicy wołowej w aromatycznym sosie truflowym, na bazie wina porto, pieczarek, pomidorów cherry i pasty truflowej 200 g
- Szczupak w sosie śmietanowo koperkowym 200 g
- Pieczony filet z łososa, podawany z sosem na bazie śmietanki i zielonego pieprzu 200 g
- Pieczone żeberka wieprzowe w sosie BBQ 200 g
- Pierś z indyka z szynką parmeńską w sosie śmietanowym z szalwią i suszonymi pomidorami 200 g
- Konfitowane udo z kaczki 200 g

Dodatki do dania głównego podawane na półmiskach [prosimy o wybór trzech z poniższych propozycji]

- Puree z trufkami
- Gnocchi zmieniaczane
- Warzywa korzeniowe smażone na maśle i miodzie i ziołami
- Zielona sałat z sosem winegret
- Dodatek sezonowy (brokuł, szparag, młoda kapusta, szpinak, fasolka szparagowa)
- Sałaty z warzywami i serem bałkańskim
- Zestaw surówek (biała kapusta, marchewka z chrzanem, colesław)

Menu okolicznościowe w Przerwie

Desery serwowany w formie bufetu [prosimy o wybór dwóch z poniższych propozycji] – dodatkowy deser – 5 zł

- Mus czekoladowy z owocami 3 szt.
- Tiramisu classico 3 szt.
- Crem brulle 3 szt.
- Panna cotta 3 szt.
- Tarta owocowa 3 szt.
- Tarta podwójnie czekoladowa 3 szt.
- Sernik z musem malinowym 3 szt.
- Owoce sezonowe

Przystawki podawane na półmiskach [prosimy o wybór sześciu z poniższych propozycji] – każda dodatkowa przystawka – 10 zł

- Salmone marinato – łosoś marynowany w occie, cebuli i marchwi 120 g
- In salata con oche – sałata z wędzoną pierśią gęsi podawana z sosem malinowym 120 g
- Capraccio z buraka z serem ricotta i sokiem z limonki 120 g
- Mini caprese z pesto bazyliowym 3 szt.
- Bruschetta z kozim serem i orzechami 2 szt.
- Bruschetta z długo gotowanym rostbefem 2 szt.
- Bruschetta z humusem 2 szt.
- Bruschetta z łososiem wędzonym, kremowym serkiem i świeżym koprem 2 szt.
- Bruschetta tuńczykiem i czerwoną cebulą 2 szt.
- Bruschetta z guacamole 2 szt.
- Carpaccio z breasoli 100 g
- Mini burgery 1 szt.
- Deska serów dojrzewających i pleśniowych 180 g
- Deska włoskich wędlin 100 g
- Antipasti włoskie 200 g

Drugie danie ciepłe w formie bufetu [prosimy o wybór jednej z poniższych propozycji] – każda dodatkowa – 10 zł

- Boeuf Strogonow 300 g
- Włoskie lasagne ze szpinakiem 300 g
- Polędwiczka wieprzowa w sosie śmietanowym z podgrzybkami podawany z dodatkami do wyboru 300 g

Menu okolicznościowe w Przerwie

- Pierś kurza w sosie śmietanowym z suszonymi pomidorami podawany z dodatkami do wyboru 300g
- Gnocchi truflowe smażone na maśle z rozmarynem i suszonymi pomidorami 300 g
- Minestrone po włosku 300 g
- Filet z dorady z masłem ziołowym i cytryną podawany z dwoma dodatkami do wyboru 300 g

NAPOJE

Sezonowa lemoniada naszej produkcji 1 L – 15 zł

DODATKOWE INFORMACJE

Minimalne zamówienie dla 20 osób.

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

OFERTA

Potwierdzeniem złożenia zamówienia, jest przesłanie maila z wyborem menu i pisemna informacją o akceptacji warunków rezerwacji.

Bezkosztowa anulacja zamówionych usług na 14 dni przed realizacją usługi. W przypadku późniejszych anulacji zastrzegamy sobie prawo do obciążenia kosztami zamówionych i niewykorzystanych usług. Ostateczna liczba osób biorąca udział w spotkaniu powinna być przekazana na 7 dni przed realizacją usług, na podstawie której zostanie wystawiona faktura końcowa. Organizator ma prawo zwiększyć liczbę uczestników spotkania, przy wcześniejszym poinformowaniu o tym fakcie Restauracji, która zaakceptuje ww. zamówienie, jedynie w przypadku dostępności usługi.

Organizator zobowiązuje się do dokonania przedpłaty na poczet rezerwacji na podane konto bankowe wraz z podaniem nazwy spotkania i terminu rezerwacji. Wszelkie koszty związane z przelewem bankowym pokrywa Organizator. Końcowe rozliczenie spotkania może nastąpić gotówką, kartą lub przelewem po zakończeniu realizacji usługi.

Niniejsze zamówienie wejdzie w życie po jej podpisaniu przez upoważnionych przedstawicieli dwóch stron **oraz przesłanie pocztą tradycyjną lub elektroniczną** do dnia

.....
PODPIS ZAMAWIAJĄCEGO

Menu okolicznościowe w Przerwie

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