

Menu okolicznościowe - catering



Szanowni Państwo,

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

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

Niezawodny, elastyczny i mobilny catering zawsze na czas? Kreatywna prezentacja bufetu, która oczaruje gości wydarzenia? Przerwa Catering Design to niemal nieograniczone możliwości cateringowe!

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

Poniżej przedstawiamy ofertę naszych najlepszych dań w wersji zaważowanej, do samodzielnego przygotowania i odgrzania.

Menu okolicznościowe - catering

MENU W CENIE – 135 ZŁ ZA OSOBĘ

Zupa [prosimy o wybór jednej z poniższych propozycji]

- Tradycyjny rosół z kury, gotowany z dużą ilością warzyw, podawany z makaronem własnej produkcji 280 ml
- Aksamitny krem z pomidorów pelati, podawany z serem Grana Padano 280 ml
- Pikantne flaki wołowe z warzywami i wołowiną 280 ml
- Krem z buraka ze słodką śmietanką i sosem balsamicznym 280 ml
- Wegetariańska zalewajka z podgrzybkami, gotowana na żytnim zakwasie 280 ml

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

- Polędwiczki wieprzowe w gęstym sosie śmietanowym z suszonymi podgrzybkami 200 g
- Stracetti di filetto – kawałki polędwicy wołowej w pikantnym sosie na bazie śmietanki, trufli, wina porto, pieczarek i pomidorków cherry 200 g
- Długo pieczone zrazy wołowe w sosie własnym 200 g
- Petti di pollo – grillowana pierś kurza z sous – vide, podawana z sosem śmietanowym z serem gorgonzola i suszonymi pomidorami 200 g
- Pierś z indyka z szynką parmeńską, podawana z sosem śmietanowym z szałwią 200 g
- Pieczony filet z łososia, podawany z sosem na bazie śmietanki, białego wina i zielonego pieprzu 200 g
- Pieczony filet z pstrąga w marynacie musztardowo - miodowej 200 g
- Pieczone żeberka wieprzowe w sosie bbq 200 g
- Pieczeń z szynki wieprzowej w sosie własnym 200 g

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

- Kluski śląskie z klarowanym masłem
- Kluseczki ziemniaczane smażone maśle z rozmarynem
- Ziemniaki puree z masłem i śmietaną
- Ziemniaki pieczone z ziołami
- 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

Menu okolicznościowe - catering

Desery [prosimy o wybór dwóch z poniższych propozycji] – dodatkowy deser – 5 zł

- Szarlotka na kruchem cieście z cynamonem 3 szt.
- Puszasty sernik z polewą czekoladową lub malinowo – truskawkową 3 szt.
- Ciasto podwójnie czekoladowe 3 szt.
- Mus czekoladowy z owocami 3 szt.

Przystawki [prosimy o wybór pięciu z poniższych propozycji] – każda dodatkowa przystawka – 10 zł

- Deska serów dojrzewających i pleśniowych 100g
- Śledzie w śmietanie z cebulą i natką pietruszki 120 g
- Śledzie z suszonymi pomidorami w oleju lnianym 120 g
- Pasztet z gęsi z konfiturą żurawinową 120 g
- Mix past smakowych (klasyczny humus, bałkańska i tuńczykowa) 150 g
- Mini capresse z pesto bazyliowym 2 szt.
- Marynowany łosoś w cebuli, occie i marchwi 120 g
- Roladki z kurczak faszerowane suszonymi pomidorami i ziołami 100 g
- Sałatka grecka z serem, oliwkami, pomidorami i chrupiącą sałatą 100 g
- Sałatka cesar z grillowanym kurczakiem, mixem sałat i sosem anchois 100 g
- Sałatka z rostbefem na kruchych sałatach z sosem musztardowo miodowym 100 g
- Sałatka z wędzoną pierśią gęsi, podawana z orzeszkami pini i sosem malinowym 100 g

NAPOJE

Sezonowa lemoniada naszej produkcji 1 L – 15 zł

DODATKOWE INFORMACJE

Minimalne zamówienie dla 10 osób.

Opcja z obsługą: Kucharz 35 zł/h, kelner 25 zł/h – minimum 4 h

Cena transportu uzgadniana indywidualnie.

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

Menu okolicznościowe - catering

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

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