

Oferta cateringowa – weselna p. Karol Chlebica (e-mail : karol.chlebica@gmail.com)

Termin : lato 2020 (szczególnie interesujące Państwa terminy 20 czerwca oraz 8 sierpnia)

Ilość osób : około 70

Miejsce organizacji : Katowice, Walcownia

Koszt jednostkowy : 160,00 zł /osoba

Na powyższe ceny składają się : posiłki, dostawa, zastawa stołowa,

Dodatkowe koszty :

- Serwis kelnerski 300,00 zł /1 kelner – ilość obsługi do ustalenia
- Stół prostokątny z obrusem 30,00 zł /sztuka
- Stół okrągły z obrusem 50,00 zł /sztuka
- Krzesło 10,00 zł /sztuka z transportem
- Pokrowiec na krzesło 5,00 zł /stuka

MENU

Obiad podany do stołu

Przystawka : 1 rodzaj do wyboru

- Tatar z wędzonego łososia podany z czarnymi oliwkami
- Pasztet z dziczyzny podany w asyście marynowanej gruszki i żurawiny
- Koszyczki z szynki parmeńskiej z kozim serem i granatem
- Caprese – pomidory z mozzarellą, bazylią i oliwą truflową
- Vitello tonato
- Koszyczki z parmezanu
- Kubeczki z wędzonego łososia z pastą krewetkową

Zupa : 1 rodzaj do wyboru

- Krem ze szpinaku z orzeszkami pini
- Krem z białych warzyw z grzankami
- Włoska zupa pomidorowa z pulpecikami, ziołami i fetą
- Krem z borowików z grzankami i parmezanem
- Bulion z kołdunami
- Rosół z makaronem
- Krem z dyni z prażonymi pestkami dyni
- Krem paprykowy z kawałkami grillowanego kurczaka

Danie główne : 1 rodzaj do wyboru

- Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
- Polędwiczki wieprzowe faszerowane szpinakiem lub suszonymi pomidorami w kremowym sosie na bazie mascarpone z kaparami i zielonym pieprzem
- Kaczka w pomarańczach podana z konfiturą z czerwonej cebuli
- Cielęcina w sosie śmietanowym z borowikami (całe kapelusze)
- Filet z drobiu zawijany w szynkę szwarcwaldzką + sos włoski
- Rolada z indyka faszerowana szpinakiem i papryką w sosie borowikowym
- Roladki śląskie wołowe w sosie pieczeniowym
- Tradycyjny kotlet schabowy

Dodatki : 1 rodzaj do wyboru

- Ziemniaczki z wody z koperkiem
- Ziemniaczki zapiekane po lyońsku
- Ziemniaczki puree
- Risotto warzywne
- Risotto szafranowe
- Kaszotto borowikowe
- Kasza bulgur
- Kluski gnocci
- Kopytka tradycyjne lub szpinakowe
- Kluski śląskie białe
- Warzywa z wody

Surówki : 3 rodzaje do wyboru

- Mix sałat z rukolą i pomidorkami cherry
- Surówka z czerwonej kapusty z granatem
- Surówka z białej kapusty z porem
- Surówka wiosenna z pomidorów i ogórków
- Surówka z brokułów
- Surówka z białej rzodkwi
- Surówka ze szpinaku
- Surówka z cukinii z granatem
- Sałatka z roszponki i endywii z pomidorami i fetą

Deser : 1 rodzaj do wyboru

- Bretońskie ciasto czekoladowe podane na sosie waniliowym
- Lody waniliowe na musie brzoskwińowym z sosem malinowym i melisą
- Creme brulee na sosie karmelowym
- Panna cotta z owocami leśnymi
- Markiza czekoladowa na sosie malinowym + owoce jesienne

- Beza Pawłowa z malinami

Zimny bufet (dania podane z bufetu lub na stołach – dla formy bufetowej dodatkowe pozycje znajdują się poniżej „wytluszczonym drukiem”)

Patera mięs i wędlin tradycyjnych i pieczonych :

- karczek w ziołach
 - schab z owocami (śliwki, morele)
 - polędwica w ostrych przyprawach
 - szynka tradycyjna
- + dip żurawinowo-chrzanowy , musztardowo-miodowy
Wędliny długodojrzewające

Wybór pasztetów :

- Pasztet z gęsich wątróbek foie gras
- Pasztet garniowany borówką czerwoną
- Pasztet z cukinii

Ryby : 3 rodzaje do wyboru

- Pstrąg wędzony z musem chrzanowym
- Ryba po grecku
- Tatar z wędzonego łososia
- Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem
- Śledziki w przyprawach korzennych
- Śledziki z mango w śmietanie
- Śledziki na buraczkach
- Mini tymbaliki z łososiem i pstrągiem
- Łosoś (ruloniki) z serkiem i krewetkami

Sałatki : do wyboru 3 rodzaje

- Sałatka włoska ziemniaczana z grillowaną szynką parmeńską
- Sałatka z kurczaka, winogron i migdałów
- Sałatka z rukoli z kozim serem i granatem
- Sałatka pieczarkowa z fetą
- Sałatka z kurczaka i selera naciowego
- Sałatka ryżowa z szynką i kukurydzą
- Sałatka brokułowa
- Sałatka z łososia w sosie koktajlowym
- Sałatka tuńczykowa
- Sałatka neapolitańska

Dotyczy wersji bufetowej :

Deski serów : sery twarde, półtwarde, pleśniowe, z ziołami, z miętą , oscypki- sery podane w asyście świeżych i suszonych owoców oraz orzechów

Crudites – świeże warzywa – marchewka karotka, seler naciowy , brokuł, kalafior, ogórek, rzodkiewka, kolorowa papryka itp.

Misy z oliwkami i suszonymi pomidorami
Ser niebieski w asyście karmelizowanej gruszki
Grissini z szynką parmeńską
Humus
Pesto zielone

Finger food – mix : 8 rodzajów do wyboru (dotyczy wersji bufetowej)

- Mini tortille z różnymi nadzieniami
- Łosoś z salsą mango w mini pojemniczku
- Rolada marchewkowa z twarogiem
- Rolada szpinakowa z łososiem
- Kawaleczki kurczaka w sosie barbecue z cytryną
- Fritata szparagowa z dipem ziołowo-serowym
- Ogórki faszerowane krabami
- Szaszłycki z pomidorków koktajlowych i mozarelli
- Sakiewki z szynką
- Talarki z pesto
- Mini kanapeczka z jajkiem przepiórczym i tuńczykiem
- Koszyczki z szynki parmeńskiej z kozim serem i granatem
- Śliwka w boczku
- Ruloniki z cukinii z suszonymi pomidorami
- Mini crapes z łososiem
- Mini flamenques z marchewką
- Pacuszki ze szpinakiem i fetą

Kolejne dania gorące podane do stołu : przyjmujemy w powyższej cenie 2 kolejne dania (2 rodzaje do wyboru)

- Gulasz włoski z warzywami + grzanka czosnkowo-bazyliowa
- Gulasz beskidzki z suszoną śliwką + pieczywo
- Węgierska zupa gulaszowa + pieczywo
- Barszczyk czerwony + minitarty i quiche
- Bogracz + pieczywo
- Pieczeń ze schabu w sosie na bazie mascarpone + kopytka szpinakowe + zestaw surówek

- Devolay + ziemniaczki zapiekane + zestaw surówek
- Ragout drobiowe z pieczarkami + risotto + zestaw surówek
- Wołowina po burgundzku + francuskie kluseczki szpinakowe

Lub kolejne danie gorące – dodatkowy koszt 15,00 zł /osoba

Patery z owocami filetowanymi

Napoje gorące : kawa, herbata + dodatki (cukier, mleko, cytryna)

Napoje zimne : lemoniada (różne rodzaje) , kompot owocowy , woda mineralna , soki owocowe - bez ograniczeń

Pieczyno w kilku gatunkach