



# O F E R T A I M P R E Z O W A

Skomponuj własny zestaw.

- **Grupa I** - 140,00 osoba - serwowane  
1 zupa do wyboru, 2 dania główne do wyboru, 1 deser do wyboru  
Kawa/herbata/woda - bez ograniczeń
- **Grupa I i II** - 160,00 osoba - serwowane  
2 zupy do wyboru, 2 dania główne do wyboru, 1 deser do wyboru  
Kawa/herbata/woda - bez ograniczeń
- **Grupa I i II** - 180,00 osoba - wykładane  
2 zupy do wyboru, 3 dania główne (1,5 porcji mięsa na osobę), 2 desery do wyboru (1 na osobę)  
Kawa/herbata/woda - bez ograniczeń

\*ceny zawierają 10 % service charge

## Z U P Y

- Rosół z makaronem (gr. I)
- 🌿 Krem z pomidorów z grzankami i bazylią (gr. I)
- 🌿 Krem z białych warzyw z chipsem z pietruszki (gr. II)
- Barszczyk z pasztecikiem (gr. I)
- Barszcz z kołdunami (gr. II)
- 🌿 Grzybowa z łazankami (gr. II)
- 🌿 Soczewicowa z batatami na mleku kokosowym (gr. II)



662-062-455



a.potrykus@cateringovo.com.pl

# M I Ę S A



- De volaille z masłem (gr. I)
- Kurczak zapiekany z mozzarellą, pomidorami i pesto (gr.I)
- Polędwiczki w sosie borowikowym (gr. I)
- Zrazy wołowe duszone w czerwonym winie (gr. II)
- Indyk w sosie kurkowym (gr.I)
- Kotlet schabowy (gr.I)
- Poliki wołowe w sosie z czerwonego wina (gr.II)
- Łosoś z pieca (gr. II)

## D A N I A W E G E ( G R . I )

- Curry z warzyw sezonowych
- Boczniaki a'la schabowy
- De volaille serowo-ziemniaczane
- Placki ziemniaczane z sosem kurkowym
- Falafele z zielonego groszku z miętowym dipem
- Pierogi z zieloną soczewicą - smażone

## W ę g ł o w o d a n y

## W a r z y w a

- ziemniaki pieczone z rozmarynem (gr.I)
- kluski śląskie (gr.II)
- ryż żółty (gr.I)
- frytki (gr.I)
- ziemniaki z wody (gr.I)
- sałaty z vinegret (gr.II)
- kapusta modra zasmażana (gr.I)
- buraczki (gr.I)
- surówka z kapusty (gr.I)
- surówka z marchewki (gr.I)




662-062-455




[a.potrykus@cateringovo.com.pl](mailto:a.potrykus@cateringovo.com.pl)

# MENU DLA DZIECI 3 - 8 LAT

## ZUPA

- Rosół z makaronem
- Pomidorowa z makaronem
-  • Krem z białych warzyw

## DANIE GŁÓWNE - (JEDNO DO WYBORU)

- Chrupiące fileciki z kurczaka, ziemniaki/frytki, marchewka
- Spaghetti bolonese
-  • Pierogi ruskie 5 sztuk

## DESER

- Deser lodowy z owocami i polewą z truskawek
- Szarlotka z lodami

CENA: 80,00/OSOBA



662-062-455



a.potrykus@cateringovo.com.pl

## D E S E R

- Szarlotka na ciepło z lodami (gr.I) - wegan
- Sernik tradycyjny (gr.I)
- Placek z wiśniami na ciepło z lodami (gr.II)- wegan
- Maślankowa panna cotta z owocami sezonowymi (gr.I)

### Słodki stół

- 1,5 porcji ciasta na osobę - dopłata 15,00 osoba
- 2 porcje ciasta na osobę - dopłata 23,00 osoba

Nano torciki:

- pistacja
- malina z białą czekoladą
- red velvet
- bueno
- pomarańcza
- czekolada

## T O R T

Nasze torty mają 24 cm średnicy i wystarczą na ok. 20 osób

- Truskawkowy - 250,00
- Czekoladowy - 250,00
- Tiramisu - 250,00
- Bezowy z musem i owocami - 270,00
- Kinder Bueno - 270,00
- Pistacja z porzeczką - 280,00
- Red Velvet - 270,00

Wyserwowanie własnego tortu - 8,00 osoba oraz paragon zakupu.



662-062-455



a.potrykus@cateringovo.com.pl

# PRZEKĄSKI



- Tatar wołowy z marynatami - 30,00
- Łosoś w galarecie - 15,00
- Pstrąg w galarecie - 13,00
- Vitello tonnato (gotowany schab w sosie tuńczykowo - kaparowym) - 15,00
- Tymbaliki z kurczaka - 13,00
- Carppaccio z buraka z kozim serem, orzechami i owocami sezonowymi - 13,00
- Śledź w oliwce lub śmietanie- 12,00
- Smalec/domowy chleb/ogórek kiszony - 15,00
- Bruschetta z burattą i konfitowanymi pomidorkami - 13,00

## S A Ł A T K I

- Krabowa: surimi/jajko/koperek/sos majonezowy - 13,00
- Cezar: sałaty/kurczak/bekon/ser rubin/achois/sos cezara - 13,00
- Wątróbka: sałaty/miodowa wątróbka/owoce sezonowe/ogórek/truskawkowy vinegret - 14,00
- Jarzynowa: tradycyjna polska - 12,00
- Słodki kurczak: kurczak/ananas/brzoskwinie/kukurydza/sos curry - 13,00
- Meksykańska: papryka/fasola/seler naciowy/kukurydza/ser żółty/sos curry - 13,00
- Tortellini: pierożki tortellini / suszony pomidor/oliwki/baby szpinak/pesto - 12,00

## F I N G E R F O O D

Przekąski finger food serwowane na paterach lub deskach 40 szt - 250,00

- 7 rodzaj do wyboru

mini buritto, quiche ze szpinakiem, samosa z soczewicą, wrap z jajkiem i warzywami, bułeczka z wołowiną, bułeczka z brie i owocem, croissant z jajkiem i bekonem, croissant z tuńczykiem, ruloniki z cukinii z musem ziołowym, babeczka z pastą makrelową, papryczki faszerowane musem ziołowym, diabełki (bekon/wątróbka/pijana śliwka)



662-062-455



a.potrykus@cateringovo.com.pl