

CATERING SERWIS



Z g i e r z u l . O z o r k o w s k a 4 4

t e l 5 0 9 0 2 3 2 3 7 / 5 0 2 3 2 2 0 1 9

w w w . R e s t a u r a c j a - R o u t e O n e . p l

Przykładowe menu cateringowe

80zł/os

Zupa

Mięsna zupa meksykańska lub Flaki lub Barszcz czerwony z pasztecikiem lub Zupa Gulaszowa

Danie Główne

(2 szt mięsa/osobę)

Faszerowany pieróg schabowy, Kieszonka drobiowa z mozzarella i szpinakiem w sosie z zielonego pieprzu, Pieczeń z karczku w sosie, Zawijas, Polędwiczki w sosie kurkowym, Schab w sosie karmelowo-śliwkowym, Roladka drobiowa z szynką, serem i suszonym pomidorem, Żeberka w sosie
(2 rodzaje do wyboru)

Ziemniaki, Kluseczki półfrancuskie, Kluska śląska, Ziemniaki pieczone, Kasza pęczak z warzywami
(2 dodatki do wyboru)

Zestaw surówek, Kapusta zasmażana, Buraczek zasmażany
(2 dodatki do wyboru)

ZAKĄSKI

Patera mięs pieczonych i galantyn własnego wyrobu
(kaczka faszerowana, paszтет z żurawiną, rolada boczkowa, rolada drobiowa ze szpinakiem itp)

2 rodzaje sałatek:

(np. sałatka grecka, z kurczakiem, jarzynowa, sałatka brokułowa)

2 rodzaje śledzików

(np. śledź w śmietanie i oleju)

Patera koreczków

(mozzarella/pomidorki/oliwki; ser camembert/winogrono, tortilla szynka/ser, szynka/melon itp)

Patera różności

(np. placuszki z łososiem wędzonym, roladki schabowe z musem chrzanowym, babeczki faszerowane, nugatessy)

Zakąski podawane na estetycznych aluminiowych tackach jednorazowych

Dania obiadowe zapakowane w szczelne wiaderka jednorazowe

Przykładowe menu cateringowe 45zł/os (pakiet obiadowy)

Zupa

Mięsna zupa meksykańska lub Flaki lub Barszcz czerwony z pasztecikiem lub Zupa Gulaszowa

Danie Główne

(2 szt mięsa/osobę)

Faszerowany pieróg schabowy, Kieszonka drobiowa z mozzarella i szpinakiem w sosie z zielonego pieprzu, Pieczeń z karczku w sosie, Zawijas, Polędwiczki w sosie kurkowym, Schab w sosie karmelowo-śliwkowym

Roladka drobiowa z szynką, serem i suszonym pomidorem,
(2 rodzaje do wyboru)

Ziemniaki, Kluseczki półfrancuskie, Kluska śląska, Ziemniaki pieczone
(2 dodatki do wyboru)

Zestaw surówek, Kapusta zasmażana, Buraczek zasmażany
(2 dodatki do wyboru)

Przykładowe menu cateringowe 45zł/os (pakiet zakąsek)

Patera mięs pieczonych i galantyn własnego wyrobu
(kaczka faszerowana, pasztet z żurawiną, rolada boczkowa, rolada drobiowa ze szpinakiem itp)

2 rodzaje sałatek:

(np. sałatka grecka, z kurczakiem, jarzynowa, sałatka brokułowa)

2 rodzaje śledzików

(np. śledź w śmietanie i oleju)

Patera koreczków

(mozzarella/pomidorki koktajlowe/oliwki; ser camembert/winogrono, tortilla szynka/ser, szynka/melon itp)

Patera różności

(np. placuszki z cukinii z łososiem wędzonym, sushi, seler naciowy/paluszki krabowe, itp.)

Porcje Mięsa

10zł/szt mięsa suchego

12zł/szt mięsa w sosach

Faszerowany pieróg schabowy,
Kieszonka drobiowa z mozzarella i szpinakiem w sosie z zielonego pieprzu,
Pieczeń z karczku w sosie, Zrazy wieprzowe z szynki
Polędwiczki w sosie kurkowym, Schab w sosie karmelowo-śliwkowym
Roladka drobiowa z szynką, serem i suszonym pomidorem,
Dewolaj