



ŁYŻKA & WIDELEC
CATERING

Oferta Bożonarodzeniowa



Z przyjemnością prezentujemy Państwu ofertę Bożonarodzeniową.
Mamy nadzieję, że uda nam się zainteresować Państwa naszą propozycją.

Dołożymy wszelkich starań, aby spełnić Wasze oczekiwania,
związane z realizacją Spotkania Wigilijnego.

W sprawie imprez, o podobnym charakterze, braliśmy wielokrotnie udział.

W trakcie roku realizujemy wydarzenia, takie jak poczęstunki, bankiety,
uroczyste kolacje, konferencje, imprezy plenerowe, chrzciny, imieniny.
Jesteśmy sprawdzonym partnerem dla wielu firm i instytucji na terenie całej Polski.

*Naszym celem jest Państwa sukces.
Zespół Łyżka i Widelec Catering*

790 505 500

catering@lyzkawidelec.pl



Opłatek na sianku podany

Zupa:

- wigilijny barszcz czerwony z uszkami 250ml / 5 szt./ os.

Danie gorące:

- wigilijne pierogi z kapustą i grzybami 150 g / os.

Świąteczny stół rybny:

- ryba po grecku 100 g / os.

- śledź w trzech smakach 50 g / os.

Deska przekąsek:

mix mięs pieczystych naszej produkcji oraz serów
podanych z pieczonym jabłkiem

240g / os.

- karczek pieczony w marynacie ziołowo-czosnkowej

- boczeczek rolowany

- schab faszerowany śliwką

- ser Camembert

- wędzona Gouda

- ser Blue

Dodatki: pieczywo mieszane, chrzan, ćwikła, sos żurawinowy

Świąteczne wypieki:

w sumie 1,5 porcji na osobę / 100 g

- piernik wigilijny

- rolada makowa

Bar z napojami:

- kompot z suszu 150 ml / os.

- kawa z dodatkami, bez limitu

- paleta herbat z dodatkami, bez limitu

- soki owocowe, bez limitu

- woda mineralna (n. gaz) bez limitu

cena: 129,00 zł / osoba

*podane ceny są cenami netto



Opłatek na sianku podany

Zupa:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

- wigilijny barszcz czerwony podany z uszkami 250ml / 5 szt./ os.
- krem grzybowy z groszkiem ptysiowym 250ml / os.

Danie gorące:

- smażony karp podany z ziemniaczanym puree chrzanowym 120g / 150g/ os.
- dorsz w panierce kukurydzianej z sosem porowo-orzechowym z opiekanyimi ziemniaczkami 120g / 150g/ os.

Dodatki:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

- sałatka ziemniaczana z grillowanymi pieczarkami 150 g / os.
- kapusta kiszona z marchwią 150 g / os.
- wigilijna kapusta z grzybami 150 g / os.

Deser:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

- makowiec 180 g / os.
- szarlotka z cynamonem podana na ciepło 180 g / os.

Zimne przekąski:

- sałatka jarzynowa 80 g / os.
- śledź w trzech smakach 50 g / 20 g / os.
- ryba po grecku 40 g / 40 g / os.
- pieczywo mieszane

Open bar z napojami:

- kompot z suszu 150 ml / os.
- kawa z dodatkami, bez limitu
- paleta herbat z dodatkami bez limitu
- soki owocowe bez limitu
- woda mineralna (n. gaz) bez limitu

cena: 149,00 zł / osoba

*podane ceny są cenami netto



Opłatek na sianku podany

Zupa:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

- wigilijny barszcz czerwony podany z uszkami 250ml / 5 szt./ os.
- krem grzybowy z groszkiem ptysiowym 250ml / os.

Danie gorące:

- smażony karp podany z ziemniaczanym puree chrzanowym 120g / 150g/ os.
- dorsz w panierce kukurydzianej z sosem porowo-orzechowym z opiekanyimi ziemniaczkami 120g / 150g/ os.

Dodatki:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

- sałatka ziemniaczana z grillowanymi pieczarkami 150 g / os.
- kapusta kiszona z marchwią 150 g / os.
- wigilijna kapusta z grzybami 150 g / os.
- buraki zasmażane z wiśniami oraz orzechami włoskimi 150 g / os.

Deser:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

- gotowany sernik z czekoladą podany z coulis truskawkowym 180 g / os.
- szarlotka z cynamonem podana na ciepło 180 g / os.
- ciasto marchewkowe 180 g / os.

Zimne przekąski:

Do wyboru pięć pozycji:

- śledź przyrządzony na 3 sposoby 50g / 20g/ os.
(z cebulą, w sosie śmietanowym z jabłkiem oraz z orzechami i rodzynkami)
- sałatka jarzynowa 40g / 40g / os.
- jaja podane na 3 sposoby 50g / os.
(jaja faszerowane pieczarkami, tradycyjne z majonezem i pietruszką oraz z pastą łososiową)
- ryba po grecku 40g / 40g/ os.
- pasztet firmowy z kacznej wątróbki z chutney z czerwonej cebuli 50g / 10g/ os.
- terina wieprzowa w szynce dojrzewającej 50g / os.
- deska przekąsek mix wędlin oraz serów 240g / os.

(mięsa pieczone naszej produkcji : karczek ,boczek ,schab ,szynka / Sery : camembert , mimolet , gouda wędzona , blue.

Podana z pieczonym jabłkiem oraz ćwikła i sosem żurawinowym)

Dodatki:

- pieczywo mieszane
- zestaw przekąskowy pikli

Open bar z napojami:

- kompot z suszu bez limitu
- kawa z dodatkami, bez limitu
- paleta herbat z dodatkami bez limitu
- soki owocowe bez limitu
- woda mineralna (n. gaz) bez limitu

cena: 199,00 zł / osoba

*podane ceny są cenami netto



Opłatek na sianku podany

Przystawka:

120 g /os.

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

- śledź podany z grzanką na sosie musztardowy z gorczycą oraz gałązką kopru
- placek warzywny z aksamitnym serkiem oraz wędzonym łososiem
- parfait drobiowy podany na grzance z chutneyem z czerwonej cebuli

Zupa:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

- wigilijny barszcz czerwony podany z uszkami 250ml / 5 szt. / os.
- krem grzybowy z groszkiem ptysiowym 250ml / 40g / os.
- żur wigilijny na domowym zakwasie 250ml / os.

Danie gorące:

- smażony karp podany z ziemniaczkami z puree chrzanowym 120g / 150g / os.
- dorsz w panierce kukurydzianej w sosie porowo-orzechowym z opiekаныmi ziemniaczkami 120g / 150g / os.
- stek z łososia w ziołach z sosem kaparowym podany na risotto pieczarkowym 120g / 150g / os.

Dodatki:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

- sałatka ziemniaczana z grillowanymi pieczarkami 150g / os.
- kapusta kiszona z marchwią 150g / os.
- wigilijna kapusta z grzybami 150g / os.
- buraki zasmażane z wiśniami oraz orzechami włoskimi 150g / os.
- bukiet warzyw blanszowanych 150g / os.

Deser:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

- gotowany sernik z czekoladą podany z coulis truskawkowym 180g / os.
- tradycyjna wigilijna kutia 180g / os.
- makowiec 180g / os.
- szarlotka z cynamonem podana na ciepło z lodami 180g / os.

Danie gorące II:

Do wyboru jedna pozycja (jednakowa dla wszystkich):

- wigilijne pierogi z kapustą i grzybami okraszone złocistą cebulką 6szt. / os.
- barszcz z krokietem z pieczarkami oraz serem 250g / 1 szt. / os.
- tomahawki schabowe podane na kaszy pęczak z sosem grzybowym oraz miksem sałat z vinegret malinowym 120g / 150g / 120g / os.

Zimne przekąski:

Do wyboru pięć pozycji:

- śledź przyrządzony na 3 sposoby (z cebulą, w sosie śmietanowym z jabłkiem oraz z orzechami i rodzynkami) 50g / 20g/ os.
- sałatki: jarzynowa tradycyjna oraz makaronowa z marynowaną makrelą
- jaja podane na 3 sposoby 50g / os.
(jaja faszerowane pieczarkami, tradycyjne z majonezem i pietruszką oraz z pastą łososiową)
- ryba po grecku 50g / os.
- pasztet firmowy z kacznej wątróbki z chutney z czerwonej cebuli 40g / 40g/ os.
- terina wieprzowa w szynce dojrzewającej 50g / os.
- deska przekąsek mix wędlin oraz serów 240g / os.

(mięsa pieczone naszej produkcji : karczek ,boczek ,schab ,szynka /
Sery : camembert , mimolet , gouda wędzona , blue.
Podana z pieczonym jabłkiem oraz ćwikła i sosem żurawinowym)

Dodatki:

- pieczywo mieszane
- zestaw przekąskowy pikli

Open bar z napojami:

- kompot z suszu bez limitu
- kawa z dodatkami bez limitu
- paleta herbat z dodatkami bez limitu
- soki owocowe bez limitu
- woda mineralna (n. gaz) bez limitu
- lampka domowego czerwonego lub białego wina do obiadu serwowana w karafkach

cena: 249,00 zł / osoba

*podane ceny są cenami netto

