



WIELKANOCNA OFERTA DLA FIRM

Catering serwowany w bufetach

ELIZHA & WYDELEC
CATERING

Wariant I

Zupa podana w kociołku

- Wielkanocny barszcz biały gotowany na wędzonych żebrach z jajkiem i kiełbasą (300 ml/os.)

Przystawki zimne:

- Jajka faszerowane pastą pieczarkową (2 połówki/os.)
- Jajka w majonezie ze szczypiorkiem i rzodkiewką (2 połówki/os.)
- Sałatka z panierowanym kurczakiem (80 g/os.)
- Sałatka jarzynowa (80 g/os.)
- Sałatka z burakiem i serem feta (80 g/os.)
- Śledzie w oleju z cebulą (80 g/os)

Ciasto:

- Ciasto czekoladowo - pomarańczowe (80 g/os.)

Koszt:

69 zł/os. netto



Wariant II

Zupa podana w kociołku

- Wielkanocny barszcz biały gotowany na wędzonych żebrach z jajkiem i kiełbasą (300 ml/os.)

Danie gorące w bemarach

- Wolno pieczony schab w różowym sosie chrzanowym (150 g/os.)
- Ziemniaki pieczone (150 g/os.)
- Aromatyczny Bukiet Warzyw (120 g/os.)

Przystawki zimne:

- Jajka w Majonezie ze Szczypiorkiem i Rzodkiwka (2 połówki/os.)
- Jajka w Faszerowane Pastą Pieczarkową (2 połówki/os.)
- Sałatka Nicejska z Tuńczykiem (80 g/os.)
- Śledź w Oleju z Cebulą (80 g/os.)
- Pasztet drobiowy podany z konfiturą z czerwonej cebuli (80 g/os.)

Ciasto: 80 g/os.

- Babka Wielkanocna

Koszt:

119 zł/os. netto



Wariant III

Zupa podana w kociołku

- Wielkanocny barszcz biały gotowany na wędzonych żebrach z jajkiem i kiełbasą (250 ml/os.)

Danie gorące w bemarkach

- Kaczka Confit w Sosie Winno Pomarańczowym (1 porcja/os.)
- Pierogi z Kapustą i Mięsem Polane Omastą (3 szt/os.)
- Ziemniaki Pieczone w Rozmarynie (150 g/os.)
- Aromatyczny Bukiet Warzyw (120 g/os.)

Przystawki zimne:

- Jajka faszerowane Pastą Pieczarkową (2 połowki/os.)
- Tradycyjna Sałatka Jarzynowa (80g/os.)
- Tymbaliki drobiowe z jajkiem i groszkiem (2 szt/os.)
- Pasztet firmowy z konfiturą z cebuli (80g/os.)
- Sałatka z Tuńczyka z Komosą Ryżową i Warzywami (80 g/os)
- Śledź w Oleju Z Cebulą (80 g/os)
- Półmisek Mięś Pieczonych
karczek, schab, pasztet, boczek (80 g/os.)
- Pieczywo

Ciasto: 120 g/os.

- Sernik
- Strucla makowa

Koszt:

169 zł/os. netto



Zamówienia przyjmujemy na
minimum 10 osób

WYŻEJ WYMIENIONE CENY,
SĄ CENAMI NETTO
I NIE OBEJMUJĄ:

Obsługi
Stołów i obrusów do budowy bufetów
Stołów koktajlowych
Transportu