

ŁYŻKA & WIDELEC
CATERING

CATERING BOŻONARODZENIOWY

SPOTKANIE FIRMOWE W SIEDZIBIE KLIENTA

W celu zorganizowania Spotkania Świątecznego
we wskazanym przez Państwa miejscu,
prosimy o kontakt telefoniczny: **790-505-500** lub
mailowy: **catering@lyzkawidelec.pl**.

Mamy nadzieję, że uda nam się zainteresować Państwa
naszą ofertę, jesteśmy również otwarci na Państwa
sugestie.

Zespół Łyżka i Widelec Catering
www.lyzkawidelec.pl



Wariant 1

menu cateringowe

Dania gorące

Barszcz Czerwony 250 ml/osobę

Pierogi z kapustą i grzybami 3 szt/osobę

Przekąski zimne

Ryba po grecku z warzywami 100 g/osobę

Tradycyjna sałatka jarzynowa 100 g/osobę

Śledź w oleju i śmietanie 50 g/osobę

Jaja faszerowane pieczarkami z majonezem 1 szt/ osobę

Pieczywo mieszane

Przekąski słodkie

Tradycyjna szarlotka z kruszonką 100 g/osobę

Napoje

Tradycyjny kompot z suszu

Kawa i herbata

75 zł netto/ osoba

Zamówienie dotyczy minimalnej liczby osób: 10

ŁYŻKA & WIDELEC
CATERING

Wariant 2

menu cateringowe

ZUPA

1 zupa do wyboru

Barszcz Czerwony z krokietem i kapustą z grzybami

250 ml/osobę | 1 szt

Zupa grzybowa z łazankami

250 ml/osobę

DANIE GORĄCE

1 danie do wyboru

Wolno pieczony schab w sosie grzybowym, opiekane ziemniaki, marchewka w maśle z tymiankiem

120 g | 150 g | 100 g

Dorsz w panierce kukurydzianej z sosem porowo-orzechowym na pure ziemniaczanym, wigilijna kapusta

120 g | 150 g | 100 g

Polędwiczka z kurczaka w sosie miodowo-musztardowym, gratin ziemniaczane, buraki zasmażane

120 g | 150 g | 100 g

Napoje

Tradycyjny kompot z suszu

75 zł netto/ osoba

Zamówienie dotyczy minimalnej liczby osób: 10

ŁYZKA & WIDELEC
CATERING

Wariant 3

menu cateringowe

Zupa

Wigilijny Barszcz Czerwony z uszkami

250 ml | 5 szt / osobę

Danie gorące

Wigilijne Pierogi z kapustą i grzybami

3 szt / osobę

Przekąski zimne

Ryba po grecku z warzywami 100 g/osobę

Tradycyjna sałatka jarzynowa 100 g/osobę

Śledź w oleju i śmietanie 50 g/osobę

Jaja faszerowane pieczarkami z majonezem 1/2 szt/
osobę

Pieczyno mieszane

Przekąski słodkie

łącznie 150 g /osobę

Tradycyjna szarlotka z kruszonką

Makowiec

Napoje

Tradycyjny kompot z suszu | 150 ml/osobę

Woda mineralna niegazowana | bez limitu

Kawa | mleko | cukier | bez limitu

Paleta herbat | bez limitu

135 zł netto/ osoba

Zamówienie dotyczy minimalnej liczby osób: 10

ŁYŻKA & WIDELEC
CATERING

Wariant 4

menu cateringowe

Zupa

1 zupa do wyboru

Wigilijny Barszcz Czerwony z uszkami 250 ml | 5 szt / osobę

Zupa grzybowa z łazankami 250 ml

Danie gorące

1 danie do wyboru

Wolno pieczony schab w sosie grzybowym, opiekane ziemniaki, marchewka w maśle z tymiankiem 120 g | 150 g | 100 g

Dorsz w panierce kukurydzianej z sosem porowo-orzechowym na pure ziemniaczanym, wigilijna kapusta 120 g | 150 g | 100 g

Polędwiczka z kurczaka w sosie miodowo- musztardowym, gratin ziemniaczane, buraki zasmażane 120 g | 150 g | 100 g

Przekąski słodkie

Ciasta na paterach | 150 g/osobę

Tradycyjna szarlotka z kruszonką

Sernik z rosą i brzoskwiniami

Makowiec

ŁYŻKA & WIDELEC
CATERING

Wariant 4

menu cateringowe

Przekąski zimne

Ryba po grecku z warzywami 100 g/osobę

Tradycyjna sałatka jarzynowa 100 g/osobę

Śledź w trzech smakach 50 g/osobę

Jaja faszerowane pieczarkami z majonezem 1 szt/ osobę

Pate drobiowe z marmoladą cebulową podane na grzance 50 g | 10 g / osobę

Deska wędlin i serów wędzonych 200 g/osobę
(mięsa pieczone własnej produkcji, ser wędzony z własnej wędzarni w trzech smakach)

Pieczywo mieszane

Napoje

Tradycyjny kompot z suszu | 150 ml/osobę

Kawa | cukier | mleko | bez limitu

Paleta herbat smakowych | bez limitu

Woda mineralna n/g z cytryną i miętą | bez limitu

195 zł netto/ osoba

Zamówienie dotyczy minimalnej liczby osób: 10

ŁYŻKA & WIDELEC
CATERING



ŁYŻKA & WIDELEC CATERING

Przygotowane **Dania** dostarczymy do siedziby Klienta na dwa możliwe sposoby:

1. Dania w pojemnikach jednorazowych
2. Dania wraz z zastawą cateringową i obsługą kelnerską

Obsługa kelnerska, zastawa, transport, zaplecze techniczne, sprzęt: stoły krzesła i inne, wyceniane są indywidualnie wedle zapotrzebowania Klienta.

Zespół Łyżka i Widelec Catering
www.lyzkawidelec.pl
tel. 790-505-500
e-mail: catering@lyzkawidelec.pl