



OdraPasti
CATERING

WIGILIA

Dla firm

Stwórz swoją Wigilię
Business Class w biurze dla
pracowników



Odra Pasti
CATERING

Zupy

(350ml)

- Barszcz wigilijny (z uszkami) na zakwasie z nutką jabłek i malin w tle - 26 pln
- Krem grzybowy z suszonych podgrzybków, z nutą tymianku i grzanką maślaną - 26 pln

Przekąski

(Minimum 8 szt. z każdego rodzaju)

- Tatar ze śledzia z nutką korzenną i gwiazdką anyżu, na pumperniku - 20pln
- Roladki z łososia wędzonego z kremem chrzanowym i koperkiem - 20pln
- Pieczarki Portobello faszerowane oscypkiem z orzechami włoskimi i pietruszką - 20pln
- Paszteciki z kapustą i grzybami leśnymi - 12 pln
- Paszteciki z mięsem i czarnym sezamem - 12 pln
- Paszteciki z kozim serem figą i miodem - 14 pln

Salatki:

- Sałatka z pieczonym burakiem, kozim serem, granatem i rukolą - 20 pln
- Sałatka ziemniaczana z pieczonym łososiem, koperkiem i dressingiem musztardowo-miodowym - 20 pln
- Sałatka jarzynowa (klasyk) - 16 pln



O d r a P a s t i
CATERING



Dania na ciepło:

Krokiety do wyboru

(Minimum 8 szt. z każdego rodzaju)

-Kapusta i grzyby leśne - 12 pln

-Mięsne - 10pln

-Oscypek i pieczarka - 12 pln

Pierogi do wyboru

(Minimum 8 szt. z każdego rodzaju)

-Kapusta i grzyby leśne -4 pln

-Ruskie 3,5 pln

Ryby

(Minimum 8 szt. z każdego rodzaju)

-Po grecku pod pieżynką - 26 pln/szt.

-Filet z dorsza pieczony w sosie maślano-koperkowym - 32 pln/szt.

-Łosoś pieczony w glazurze miodowo-pomarańczowej z anyżem - 36 pln/szt.





O d r a P a s t i
C A T E R I N G

Mięsiwa

(Minimum 8 szt. z każdego rodzaju)

- Filety z indyka w sosie żurawinowym z orzechami - 34 pln/szt.
- Pieczeń wieprzowa w sosie śliwkowym z cynamonem - 34 pln/szt.
- Kurczak supreme z maślanym sosem z białego wina i suszonymi pomidorami - 34 pln/szt.
- Pieczone udko kaczki w sosie pomarańczowo-goździkowym- 36 pln/szt.



Wege

(Minimum 8 szt. z każdego rodzaju)

- Świąteczna kapusta z grzybami leśnymi - 26 pln/szt.
- Kluski śląskie w sosie z grzybów leśnych- 30 pln/szt.
- Kluski śląskie z makiem, miodem i orzechami- 30 pln/szt.



Dodatki do potraw na ciepło

- Pieczone ziemniaki z parmezanem -12 pln/os.
- Kluseczki śląskie z prażoną cebulką -12 pln/os.
- Grillowane warzywa w słodko-pikantnym sosie-14 pln/os
- Surówka z białek kapusty, jabłko, marchew-12 pln/os
- Mix sałat, pomidorek koktajlowy, ogórek, papryka prażone
ziarna -14 pln/os

Pieczone pyszności

(W formie zimnej płyty)

- Boczek w plastrach 14-15 plastrów -180 pln
- Karkówka w plastrach 14-15 plastrów -180 pln
- Schab ze śliwką 14-15 plastrów -170 pln
- Pasztety warzywne 12-15 plastrów 90 pln
- Pasztet mięsny 12-15 plastrów 110 pln
- Bigos tradycyjny ze śliwką, grzybami leśnymi, 3 rodzajami mięsa 28 pln
- Chrzan - 7 pln/os.
- Buraczki ćwikłowe 10 pln/os.

Odra Pasti
CATERING



O d r a P a s t i
CATERING

Coś na słodko...

- Czekoladowe Brownie ze słonym karmelem - 180pln - 10szt.
- Banoffee maślany spód, masa toffi, banany, bita śmietana - 160pln - 10szt.
- Szarlotka - 180pln - 12szt.
- Piernik przekładany z polewą czekoladową -150pln (1 keksówka)
- Ciasto marchewkowe z pierzynką z mascarpone -160pln (1 keksówka)



Napoje

- Karafka lemoniady z cytrusami i miętą 0,5l/os. - 14pln
- Kompot z suszu - 0,3l/os. - 14pln
- Świąteczny grzaniec z pomarańczą i goździkami - 0,3l/os. - 18pln
- Bufet kawowo - herbaciany - bez limitu - 28zł/os.





Dostawy realizujemy na
terenie Wrocławia i okolic.

OdraPasti
CATERING

Nie musisz martwić się że czegoś zabraknie, począwszy
od pysznych dań przez całe wyposażenie na uroczystą
kolację. ♥

- Minimalna kwota zamówienia - 1200 pln
- W przypadku dań na ciepło, do w/w pozycji należy doliczyć podgrzewacze/bemary/kociołki. W przypadku ok 15 - 20 osób jest to koszt ok. 500 zł.
- Usługi dodatkowe liczone indywidualnie: komplet zastawy, sztućców, całodzienny serwis, stoły krzesła, kwiaty, dekoracje
- Nasza usługa obejmuje: przyjazd, rozstawienie cateringu
- Przy większych ilościach Gości - powyżej 50 możliwość negocjacji ceny
- Wszystkie podane ceny są brutto.