



WIGILIA

Dla firm

Stwórz swoją Wigilię
Business Class w biurze dla
pracowników

Dania na ciepło

Zupy

(350ml)



-Barszcz wigilijny (z uszkami) na zakwasie z nutką jabłek i malin w tle - 29 pln

-Krem z grzybów leśnych i grzanką maślaną - 29 pln

Pierogi do wyboru

(Minimum 20 szt. z jednego rodzaju)

-Kapusta i grzyby leśne -4 pln

-Ruskie - 3,5 pln

-Ze szpinakiem i fetą - 3,8 pln

- Mięsne -4 pln

Krokiety do wyboru

(Minimum 10 szt. z jednego rodzaju)

-Kapusta i grzyby leśne - 12 pln

-Mięsne - 12 pln

-Oscypek i pieczarka - 12 pln

Ryby

(Minimum 8 szt. z każdego rodzaju)

-Po grecku pod pieżynką - 29pln/szt.

-Filet z dorsza pieczony w sosie maślano-cytrusowym- 36 pln/szt.

-Łosoś pieczony w glazurze miodowo-pomarańczowej z anyżem - 39 pln/szt.



Wege

(Minimum 10 szt. z każdego rodzaju)



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

- 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.
- Ravioli z Riccotą i szpinakiem w sosie maślanym z parmezanem - 40 pln/os.
- Ravioli z Riccotą i borowikami w sosie z palonego masła i tymianku - 44 pln/os.

Mięsiwa

(Minimum 10 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.
- Bigos tradycyjny ze śliwką, grzybami leśnymi, 3 rodzajami mięsa 32 pln
- Ravioli z łopatką wieprzową w sosie BBQ z nutą dymu i miodu - 42 pln/os.

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

Przekąski na zimno

(Minimum 10 szt. z każdego rodzaju)

-Tatar ze śledzia z nutką korzenną, suszonymi pomidorami, cebulką i ogórkiem kiszonym - 26 pln

-Carpaccio z łososia z parmezanem i oliwą truflową - 32 pln

-Pieczarki Portobello faszerowane oscypkiem z orzechami włoskimi i pietruszką - 18 pln

-Tartaletki nadziewane kozim serem gruszką i miodem rozmarynowym - 12 pln

- Mini Bułeczki Bao z konfitowaną kaczka/chutney śliwkowy/piklowany ogórek/prażone orzeszki/sos Hosin - 24 pln

Deski pyszności - dla 10 Gości

(Każdy set zawiera pieczywo)

- Prosciutto crudo, cotto, salami, mozzarella, parmezan, winogrona, pomidorki cherry, oliwki, grissini, grillowana cukinia, bakłażan, rukola - 440 pln

-Wędzone szynki od lokalnych dostawców, polskie sery: owczy, biały, długodojrzewający, swojskie kielbaski wędzone, ogórki kiszone od Sznajderów - 440 pln

Salatki:

(Minimum 8 szt. z każdego rodzaju)

-Sałatka z pieczonym burakiem, kozim serem, granatem i rukolą - 22 pln

-Sałatka ziemniaczana z pieczonym łososiem, rukolą i dressingiem musztardowo- miodowym - 24 pln

-Klasyczna Sałatka jarzynowa - 18 pln



Pieczone pyszności

- Boczek w plastrach 14-15 plastrów -200 pln
- Karkówka w plastrach 14-15 plastrów -180 pln
- Schab 14-15 plastrów -170 pln
- Pasztety warzywne 12-15 plastrów 90 pln
- Pasztet mięsny 12-15 plastrów 110 pln
- Chrzan - 7 pln/os.
- Buraczki ćwikłowe 10 pln/os.



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

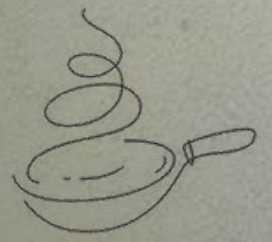
Coś na słodko...

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

Napoje

- Karafka lemoniady z cytrusami i miętą 8 litrów - 180zł
- Fruit Punch żurawina/gruszka/goździki/cynamon- 8 litrów - 200zł
- Świąteczny grzaniec z pomarańczą i goździkami - 0,4l/os. - 18pln
- Bufet kawowo - herbaciany - bez limitu - 28zł/os.





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

Dostawy realizujemy na terenie Wrocławia i okolic.

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. 400 -500 zł.
- Istnieje możliwość dostarczenia pierogów i ravioli w naczyniach żaroodpornych do samodzielnego podgrzania + 25 zł
- Usługi dodatkowe liczone indywidualnie: komplet zastawy, sztućców, dodatkowe patery, serwis, dekoracje.
- Nasza usługa obejmuje: przyjazd, rozstawienie cateringu.
- Przy większych ilościach Gości - powyżej 50 osób możliwość negocjacji ceny.

Wszystkie podane ceny są brutto.

