

Firma Cateringowa
USŁUGI KULINARNE Andrzej Więctaw

OFERTA WESELNA

Andrzej Więctaw
2012r

PROPOZYCJA MENU NA PRZYJĘCIE WESELNE 2012r

CATERING

Propozycja I

Staropolskim zwyczajem Parę Młodą witamy chlebem i solą
uroczysty toast wznoszony lampką szampana

OBIAD

Zupa

Rosół wiejski z makaronem

Danie główne

Tradycyjna pieczeń wieprzowa z sosem pieczeniowym

Do drugiego dania serwujemy ziemniaki purre,
zestaw trzech surówek

Deser

Tort lub lody

Dania gorące

kolacja I

Zupa węgierska

kolacja II

Niecka mięs na sposób staropolski, a na niej: karczek pieczony, udka drobiowe, kotlet drobiowy de volaille, gołąbki z żeberek, kaszanka z grilla, ziemniaczki faszerowane, kapusta zasmażana

kolacja III

Barszczyk czerwony z paluszkami

ZIMNE ZAKĄSKI

Półmisek swojskich wędlin

Galaretką wieprzowa

Galantyna pieczona z kurczaka

Salatki: (dwie do wyboru) jarzynowa, z konserwowych pieczarek, grecka, cezara, szefa

Dodatki

Owoce

Ciasta, ciasteczka

Napoje zimne: soki owocowe, napoje gazowane, woda mineralna

Napoje gorące: kawa, herbata

proponowany zestaw przygotujemy w cenie 100zł/osobę

Na Państwa życzenie przygotujemy dodatkowo:

Stół wiejski: prosię pieczone, kurczaki faszerowane, bażanty pieczone, golonki pieczone na sposób staropolski, pasztet z dziczyzny, szczupak faszerowany w sosie remulade, garniec z pierogami, niecka swojskich wędlin, grzybki marynowane, smalec staropolski, swojskie nalewki

serwis gastronomiczny: obsługa kelnerska, nakrycie stołów, dekoracja kwiatowa,

Zorganizujemy przyjęcie weselne, bankiet, catering w dowolnym wybranym miejscu przez Państwa

Jesteśmy otwarci na Państwa sugestie dotyczące zmian w menu

Serdecznie zapraszamy

Wszelkich szczegółowych informacji udzielimy podczas spotkania

Tel. Kontaktowy 605 947 604

Propozycja II

Staropolskim zwyczajem Parę Młodą witamy chlebem i solą
uroczysty toast wznoszony lampką szampana

OBIAD

Zupa

Bulion z borowików z grzankami

Danie główne

Kotlet schabowy faszerowany pieczarkami w sosie myśliwskim

Do drugiego dania serwujemy ziemniaki purre,

zestaw trzech surówek

Deser

Rolada lodowa z sałatką owocową z nutką melisy i porto

Dania gorące

kolacja I

Bogracz

kolacja II

Udziec wieprzowy pieczony serwowany z krokietami ziemniaczanymi

i surówką z kapusty

kolacja III

Barszczyk czerwony z pasztecikiem

ZIMNE ZAKĄSKI

Salatki: (dwie do wyboru) jarzynowa, z konserwowych pieczarek, grecka, cezara, szefa

Śledzik na sposób cygański

Roladki ze schabu z kremem chrzanowym i piklami

Ruloniki z wędzonego łososia z twarożkiem

Galaretka drobiowa

Dodatki

Owoce

Ciasta, ciasteczka

Napoje zimne: soki owocowe, napoje gazowane, woda mineralna

Napoje gorące: kawa, herbata

proponowany zestaw przygotujemy w cenie od 120zł/osobę

Na Państwa życzenie przygotowujemy dodatkowo:

Stół wiejski: prosię pieczone, kurczaki faszerowane, bażanty pieczone, golonki pieczone na sposób staropolski, pasztet z dziczyzny, szczupak faszerowany w sosie remulade, garniec z pierogami, niecka swojskich wędlin, grzybki marynowane, smalec staropolski, swojskie nalewki

serwis gastronomiczny: obsługa kelnerska, nakrycie stołów, dekoracja kwiatowa,

Zorganizujemy przyjęcie weselne, bankiet, catering w dowolnym wybranym miejscu przez Państwa

Jesteśmy otwarci na Państwa sugestie dotyczące zmian w menu

Serdecznie zapraszamy

Wszelkich szczegółowych informacji udzielimy podczas spotkania

Tel. Kontaktowy 605 947 604

Propozycja III

Staropolskim zwyczajem Parę Młodą witamy chlebem i solą
uroczysty toast wznoszony lampką szampana

OBIAD

Zupa

Connsomme pomidorowe z kładzionymi kluseczkami z nutką świeżej bazylii

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa z pieczarkami i serem

Do drugiego dania serwujemy ziemniaki purre,
zestaw trzech surówek

Deser

Krem angielski na sorbecie truskawkowym z likierem

Dania gorące

kolacja I

Gulasz węgierski z indyka z pieczarkami i papryką

kolacja II

Grillowane szaszłyki wieprzowe z opiekanymi ziemniakami i surówką

kolacja III

Lasagne w sosie bolońskim

kolacja IV

Żurek na wędzonce

ZIMNE ZAKĄSKI

Salatki: (dwie do wyboru) jarzynowa, z konserwowych pieczarek, grecka, cezara, szefa, brokułowa z melonem

Półmisek mięs pieczystych

Wędliny swojskie

Roladki ze schabu z kremem chrzanowym i piklami

Ruloniki z wędzonego łososa z twarożkiem

Terrina z dorsza

Deska serów

Dodatki

Owoce

Ciasta, ciasteczka

Napoje zimne: soki owocowe, napoje gazowane, woda mineralna

Napoje gorące: kawa, herbata

proponowany zestaw przygotowujemy w cenie od 140 zł /osobę

Na Państwa życzenie przygotowujemy dodatkowo:

Stół wiejski: prosię pieczone, kurczaki faszerowane, bażanty pieczone, golonki pieczone na sposób staropolski, paszтет z dziczyzny, szczerbak faszerowany w sosie remulade, garniec z pierogami, niecka swojskich wędlin, grzybki marynowane, smalec staropolski, swojskie nalewki

serwis gastronomiczny: obsługa kelnerska, nakrycie stołów, dekoracja kwiatowa,

Zorganizujemy przyjęcie weselne, bankiet, catering w dowolnym wybranym miejscu przez Państwa

Jesteśmy otwarci na Państwa sugestie dotyczące zmian w menu

Serdecznie zapraszamy

Wszelkich szczegółowych informacji udzielimy podczas spotkania

Tel. Kontaktowy 605 947 604