



OFERTA DLA FIRM

1. PRZERWY KAWOWE - WARIANTY

Przerwa kawowa (forma bufetu) – wariant 1 – cena: 10,00 zł/osobę

- Kawa w zaparzaczkach gastronomicznych – 200 ml/osobę
dodatki: mleko, cukier
- Herbata w zaparzaczkach gastronomicznych – 200 ml/osobę
dodatki: cytryna w plasterkach, cukier
- Woda mineralna w dzbankach lub z dyspensera – 200 ml/osobę
- Ciasteczka drobne, kruche (delicje, maślane z marmoladką, kruche z czekoladą itp.) – 100 g/osobę

Przerwa kawowa (forma bufetu) – wariant 2 – cena: 14,50 zł/osobę

- Kawa w zaparzaczkach gastronomicznych – 200 ml/osobę
dodatki: mleko, cukier
- Herbata w saszetkach (3 rodzaje), wrzątek w warniku – 1 szt./osobę
dodatki: cytryna w plasterkach, cukier
- Woda mineralna w dzbankach lub z dyspensera – 200 ml/osobę
- Soki (2 rodzaje) – dyspensery – 200 ml/osobę
- Ciasteczka koktajlowe w papilotach (mini mazurki, kruche babeczki z kremem i owocami, babeczki z kajmakiem i bakaliami itp.) – 3 szt./osobę

Przerwa kawowa (forma bufetu) – wariant 3 – cena: 15,50 zł/osobę

- Kawa w zaparzaczkach gastronomicznych – 200 ml/osobę
dodatki: mleko, cukier
- Herbata w saszetkach (3 rodzaje), wrzątek w warniku – 1 szt./osobę
dodatki: cytryna w plasterkach, cukier
- Woda mineralna w dzbankach lub z dyspensera – 200 ml/osobę
- Soki (2 rodzaje) – dyspensery – 200 ml/osobę
- Ciasta pieczone (sernik, szarlotka lub śląskie kołoczki z serem i makiem) – 200 g/osobę

Przerwa kawowa (forma bufetu) – wariant 4 – cena: 16,00 zł/osobę

- Kawa w zaparzaczkach gastronomicznych – 200 ml/osobę
dodatki: mleko, cukier
- Herbata w zaparzaczkach gastronomicznych – 200 ml/osobę
dodatki: cytryna w plasterkach, cukier
- Woda mineralna w dzbankach lub z dyspensera – 200 ml/osobę
- Ciasteczka drobne, kruche (delicje, maślane z marmoladką, kruche z czekoladą itp.) – 100 g/osobę
- Kanapki bankietowe (ok 65-75 g) z 3 rodzajami obłożenia – 3 szt/osobę

2. Kanapki koktajlowe na jasnym i ciemnym pieczywie 60-70 g/szt:

- Z rożkami salami, musem chrzanowym i marynatami 2,80 zł
- Z pieczenią, kremem paprykowo-pomidorowym, suszonym pomidorem 2,60 zł
- Z polędwicą sopocką, pastą chrzanową, marynowaną szalotką 2,80 zł
- Z camembertem, pastą bazyliową i pomidorkiem koktajlowym 2,60 zł
- Z pasta jajeczną, szczypiorkiem i rzodkiewką lub zielonym ogórkiem 2,40 zł
- Z wędzonym łososiem na paście łososiowej, z koperkiem i kaparami 3,20 zł
- Z pastą z wędzonej makreli, z korniszonem 2,80 zł



3. DANIA CIEPŁE – serwowane z podgrzewaczy gastronomicznych

ZAKĄSKI CIEPŁE

cena brutto

1. Mini naleśniki ze szpinakiem i serem feta	4,00 zł/szt.
2. Krokietki z mięsem	4,00 zł/szt.
3. Krokietki z kapustą kiszoną i grzybami	4,00 zł/szt.
4. Gotąbki z kaszą i grzybami w sosie z grzybami leśnymi	5,00 zł/szt.
5. Pieczarki portabello faszerowane warzywami i zapiekane z serem	5,50 zł/szt.
6. Mix podsmażanych pierogów (5 szt.) (ze szpinakiem, z mięsem, z kapustą i grzybami, ruskie)	6,00 zł/porcja
7. Połówki czerwonej papryki faszerowane makaronem spaghetti sosem neapolitańskim, oprószone tartym parmezanem	6,00 zł/porcja
8. Conchiglioni (muszle makaronowe) faszerowane mięsem i warzywami zapiekane pod tartym serem	2,50 zł/szt.
9. Cannelloni (rurki makaronowe) faszerowane mięsem lub szpinakiem	3,00 zł/szt.

DANIA JEDNOGARNKOWE MIĘSNE I WEGETARIAŃSKIE

cena brutto

1. Bogracz wg receptury Szefa Kuchni + pieczywo	13,00 zł/300 ml
2. Boeuf strogonoff + pieczywo	16,00 zł/300 ml
3. Wołowina po burgundzku + pieczywo	18,00 zł/300 ml
4. Risotto z suszonymi pomidorami i grillowanym kurczakiem	10,00 zł/porcja
5. Chili con carne	12,00 zł/porcja
6. Leczo z cukinią	12,00 zł/porcja
7. Pęczetto z zielonymi warzywami	12,00 zł/porcja
8. Makaron penne ze szpinakiem i serem feta, oprószone parmezanem	12,00 zł/porcja
9. Bigos staropolski + pieczywo	14,00 zł/300 g
10. Zupa gulaszowa + pieczywo	12,00 zł/300 ml
11. Żur śląski żeniaty z kiełbasą	9,00 zł/300 ml

LUNCHE – ZESTAWY OBIADOWE

cena brutto

Lunch (forma bufetu) – wariant 1

28,00 zł/osobę

Zupa 300 ml/osobę (**wybrać 1 rodzaj**) – do wyboru:

- Krem z brokuł z grzankami
- Krem z kalafiora
- Krem z zielonego groszku z groszkiem ptysiowym

Danie główne mięsne (**wybrać 1 rodzaj**) – 65% zamówienia – do wyboru:

- Pieczeń wp faszerowana boczkiem, puree ziemniaczane, 2 surówki
- Roladki drobiowe faszerowane pieczarkami, puree/ryż, sałatka z pomidorów i ogórków
- Roladki wp ze szpinakiem, kasza gryczana/ziemniaki z koperkiem, 2 surówki

Danie główne wegetariańskie (**wybrać 1 rodzaj**) – 35 % zamówienia – do wyboru:

- Makaron penne ze szpinakiem zapiekany z serem pleśniowym
- Naleśniki ze szpinakiem i serem feta
- Mix pierogów: ruskie, z kapustą i grzybami, ze szpinakiem

Napoje zimne:

- Woda mineralna w dzbankach z cytryną i miętą
- Soki owocowe 2 rodzaje w dyspenserach

Lunch (forma bufetu) – wariant 2

37,00 zł/osobę

Zupa 300 ml/osobę (**wybrać 1 rodzaj**) – do wyboru:

- Krem z grzybów leśnych z łązankami
- Krem z pomidorów
- Krem z dyni

Danie główne mięsne (**wybrać 1 rodzaj**) – 65% zamówienia – do wyboru:

- Talarki z polędwiczki wp w sosie z grzybami leśnymi, pęczotto, surówka 2 rodzaje
- Policzki wołowe duszone z warzywami w winnym sosie, kasza gryczana/ziemniaki,
- Wołowina po burgundzku, pieczywo

Danie główne wegetariańskie (**wybrać 1 rodzaj**) – 35 % zamówienia – do wyboru:

- Lasagne ze szpinakiem zapiekana pod serem pleśniowym
- Pieczarki portobello faszerowane warzywami i serem, zapiekane
- Papryka czerwona faszerowana ryżem i warzywami, zapiekana

Napoje zimne:

- Woda mineralna w dzbankach z cytryną i miętą
- Soki owocowe 2 rodzaje w dyspenserach

Deser:

- Ciasta pieczone (sernik, szarlotka, ciasto czekoladowe z wiśniami itp) – 200 g/osobę
- Lub**
- Deser w mini pucharku (np. krem cappuccino na biszkopcie z rumowymi rodzynkami, mus truskawkowy pod ptasim mleczkiem, krem czekoladowy z rumową śliwką itp.)

Lunch (forma bufetu) – wariant 3 (tradycyjny śląski)

35,00 zł/osobę

Zupa 300 ml/osobę:

- Żur śląski żeniaty

Danie główne mięsne:

- Rolady śląskie, sos, kluski śląskie, modro kapusta – 65% zamówienia
- Śląskie karminadle na ciapkapuście – 20 % zamówienia

Danie wegetariańskie – 15% zamówienia:

- Gołąbki z kaszą i grzybami w sosie grzybowym

Napoje zimne:

- Woda mineralna w dzbankach z cytryną i miętą
- Soki owocowe 2 rodzaje w dyspenserach

Deser:

- Kołocz śląski z serem i z makiem – 200 g/osobę

4. DESERY - w mini pucharkach ok. 120 – 130 ml - **średnia cena z naczyniem: 4,00 zł**

- Krem cappuccino na biszkopcie z rumową rodzynką
- Krem czekoladowy na biszkopcie nasączonym wiśniówką, z wiśniami i czekoladą
- Krem waniliowy na bazie mascarpone i śmietany, przekładany owocami
- Ptasie mleczko truskawkowe z musem z truskawek
- Krem malinowy zdobiony malinami
- Brzoskwinia pod agrestową galaretką z kremem cytrynowym
- Mus morelowy i mus ananasowy (deser warstwowy), zdobiony morelą
- Panna cotta z leśnymi owocami w sosie

5. ZAKĄSKI ZIMNE

1. Rożki z salami z musem chrzanowym	2,20 zł/szt.
2. Ruloniki z dojrzewającego baleronu z rukolą i szparagami	3,60 zł/szt.
3. Szynka (np. serrano) dojrzewająca z melonem i rozszonką, oprószone parmezanem	3,50 zł/p
4. Medaliony z polędwiczki wp. sous vide z sosem tatarskim, marynowaną pieczarką i ozdobną pietruszką	3,50 zł/p
5. Plasterki grillowanej piersi kaczki na żurawinowej galaretkie ze śliwką z octu	4,50 zł/p
6. Kurczak w cieście z korniszonem i sosem salsa	2,00 zł/szt.
7. Mini pulpeciki na paprykowym risotto	2,50 zł/p
8. Befszyk tatarski 30 g z dodatkami	4,00 zł/p
9. Winerka zapiekana w cieście francuskim	2,00 zł/szt.
10. Paszteciki w cieście francuskim	2,20 zł/szt.
11. Śliwka zapiekana w boczku z sosem salsa	1,50 zł/szt.
12. Tymbaliki drobiowe z warzywami	2,60 zł/szt.
13. Schab faszerowany suszonymi owocami pod galaretką	4,00 zł/p
14. Kuleczki z sera pleśniowego w ziołach z listkami cykorii	2,50 zł/szt.
15. Mini naleśniki z ricottą, łososiem wędzonym i rukolą	4,00 zł/szt.
16. Opiekane trójkąty camemberta zdobione winogronami	2,50 zł/szt.
17. Połówka awokado faszerowana sałatami i serem feta	5,00 zł/szt.
18. Sakiewki z ciasta francuskiego z serem pleśniowym gruszką i orzechem włoskim	2,60 zł/szt.
19. Volaventy z pastą bazyliową, pomidorkiem koktajlowym i świeżą bazylią	2,00 zł/szt.
20. Kruche babeczki z sałatką klubową i jajeczkiem przepiórczym z kawiolem	3,60 zł/szt.
21. Faszerowane połówki jajek, zdobione warzywami	2,00 zł/szt.
22. Jajeczko przepiórcze z kawiolem na kremie szpinakowym	2,60 zł/szt.
23. Muszla makaronowa faszerowana pastą chili i suszonym pomidorem, zdobiona pietruszką	2,30 zł /porcja
24. Tatar z wędzonego łosia na płatkach zielonego ogórka, z kaparami, koperkiem i limonką	4,00 zł/p
25. Krucha babeczka z tatarem z łosia z kaparami i koperkiem	3,50 zł/szt.
26. Krewetki na sałatach z musem maślano cytrynowym	4,00 zł/p
27. Połówka awokado faszerowana sałatką i krewetkami	5,50 zł/szt.
28. Róże z wędzonego łosia z melonem i rozmarynem	4,00 zł/p
29. Kostki śledzia a'la łosoś z plasterkami limonki i rozmarynem	2,20 zł/szt.
30. Pstrąg z warzywami pod galaretką, zdobiony cytryną	3,80 zł/szt.

Uwagi:

1. **Minimalne zamówienie - zakąsek zimnych po 10 szt. z danego rodzaju**
2. **Przy podaniu ww. zakąsek w naczyniach fingerfood, należy doliczyć 50 gr. średnio do każdej porcji**
3. **Minimalne zamówienie zakąsek ciepłych, zestawów obiadowych, lunchów – 10 porcji/zestawów z danego rodzaju**
4. **Przy większych zamówieniach ceny i warunki do negocjacji i indywidualnych ustaleń**
5. **Dostawy do 15 km w cenie zamówienia**

**Zamówienia przyjmowane są w dni robocze w godz. od 8.00 do 18.00
pod nr. tel. 504 819 607, 735 319 619 lub info@catering-slaski.wp.pl**

**Składanie zamówień z co najmniej 5 dniowym wyprzedzeniem (kanapki 2-3 dni).
Na organizację większych imprez firmowych zalecamy dużo wcześniejszą rezerwację terminu.**