

Propozycja zorganizowania cateringu weselnego w plenerze 2022

Miejsce – do ustalenia

Ilość osób – min. 90

Godzina – do ustalenia

Termin wykonania – do ustalenia















- impreza wyłącznie dla zaproszonych uczestników (zamknięta), weryfikacja osób wchodzących – po stronie organizatora;

- do Państwa dyspozycji przez cały czas trwania przyjęcia będzie wykwalifikowana kadra kelnerska;





Aperitif na przywitanie

Menu:







Przekąski zimne (350 g / os):

-  Sałata z kurczakiem grillowanym i sosem czosnkowym
-  Sałaty z vinaigrette i prażonym boczkiem oraz parmezanem
-  Spring rools z kaparami
-  Tatar wołowy podany z marynatami
-  Mix rolad mięsnych z dipami
-  Pstrąg faszerowany
-  Mix ryb wędzonych z sosem miodowo musztardowym
-  Warzywa z dipami
-  Wraps z sosem reumoldowym
-  Omleczki szpinakowo-łososiowe
-  Wędliny Biebrzańskie smaki
-  Rozmaitości serowe z owocami i bakaliami
-  Śledzie w trzech odsłonach (po żydowsku/w balsamicznej cebuli /w śmietanie i chrzanie)
-  Pieczywo



Dania gorące serwowane :

-  Krem z białych warzyw z oliwą truflowa i prażonymi migdałami
-  Polędwiczka wieprzowa w sosie demi glace /ziemniaki kalibrowane z masłem ziołowym /buraczki glazurowane
-  Pierś z kurczaka faszerowana serem feta i suszonymi pomidorami w białym sosie /purre ziemniaczane /mix sałat w sosie vinaigrette
-  Zupa : Barszcz czerwony z krokietem




Bufet dań gorących (800 g / os):

-  Babka ziemniaczana z sosem grzybowym
-  Boeuf Strogonow
-  Pierś z kurczaka w salsie warzywnej
-  Żeberka w sosie bbq
-  Pierogi z mięsem/leniwe z okrasą
-  Ogórki kiszzone

Bufet deserowy (150 g / os):

-  Owoce filetowe
-  Asortyment ciast własnego wypieku

Napoje i zimne gorące

-  Kawa, herbata, dodatki (400 ml / os)
-  Soki owocowe (800 ml /os)
-  Woda mineralna z cytryną i miętą (800 ml / os)

Cena: 190 zł/os.

Dodatkowo proponujemy :

Stół wiejski – asortyment wędlin własnego wyrobu z dodatkami:

Wyroby własnej produkcji:

- palcówka
- kiełbasy swojskie
- szynka pieczona
- schab
- kaszanka
- salceson
- wędzone ryby
- krewetki z dipami
- jesiotr w całości min. 2,5 kg
- rozmaitości serowe
- grzyby marynowane
- chrzan z żurawiną
- musztarda
- chrzan biały na ostro
- ogórki małosolne
- smalec domowy
- chleby wiejskie
- podlaski „Duch Puszczy”-15 l.- 2 smaki w beczkach drewnianych

Cena : 8 000 zł

Transport poza miasto Białystok - wynosi: 2,50 zł km

Obsługa jest do Państwa dyspozycji na czas trwania uroczystości ,od momentu rozpoczęcia -maksymalnie do 3:00, Chyba ,że zostaną ustalone inne opcje na końcowym etapie uzgodnień cateringu.

Stawka obowiązuje przy ilości osób nie mniej niż 90 .

Oferta cenowa obowiązuje do 30.09.2022

Dodatkowo oferujemy: Piwo Tyskie, -30 keg w cenie: 530 zł

Wino półwytrawne oraz wódkę białą po preferencyjnych cenach

Realizacja – na podstawie zamówienia, podpisanej umowy.

Płatność – 30 % zaliczka, reszta przelew 14 dni.

Możliwość bezkosztowej korekty zamówienia do 14 dni przed terminem, do 10% zakładanych ilości.

W razie jakichkolwiek pytań – jestem do dyspozycji

Katarzyna Tamiola
Specjalista ds. Cateringu
Mobile:661530573
e-mail:catering@casablanca-catering.pl