

# Grill/Garden Party



**BOCIAN**  
CATERING

105 zł



# Propozycja 1

## Dania grillowe (łącznie 3 porcje/os.):

- Tradycyjne kiełbaski
- Karkówka marynowana w czerwonym winie
  - Kaszanka z miodem i cebulką
- Ryba z masełkiem koperkowym i cytrynką
  - Ziemniak z masełkiem ziołowym
- Warzywa grillowane (np. kolorowa papryka, pieczarka, cukinia, bakłażan)

## Dodatki:

- Surówki i sałatki (łącznie 100 g/os., np. colesław, caprese itp.)
  - Wybór pieczywa
  - Ketchup, musztarda
    - Wybór sosów
  - Ogórki małosolne/kiszone
    - Tradycyjny smalec



**BOCIAN**  
CATERING

135 zł



# Propozycja 2

## Dania grillowe (łącznie 3 porcje/os.):

- Tradycyjne kiełbaski
- Karkówka marynowana w czerwonym winie
- Pierś z kurczaka w marynacie miodowo musztardowej
  - Szparagi w boczku (sezonowo)
  - Szaszłyki warzywne z tofu
- Warzywa grillowane (np. kolorowa papryka, pieczarka, cukinia, bakłażan)

## Dodatki:

- Surówki i sałatki (łącznie 100 g/os., np. colesław, caprese itp.)
  - Wybór pieczywa
  - Ketchup, musztarda
    - Wybór sosów
  - Ogórki małosolne/kiszone
    - Tradycyjny smalec



**BOCIAN**  
CATERING

135 zł



# Propozycja 2

## Bufet przekąskowy (łącznie 4 porcje/os.):

- Kanapeczki bankietowe, np. z:
  - serem żółtym
  - hummusem
  - pasztetem domowym
  - wędlinami
  - wędzonym łososiem
    - Tortillki mix,
- Płysie z wytrawnym nadzieniem,
  - Śliwka kalifornijska w bekonie,
- Babeczki z wytrawnym musem,
  - Rolsy mix.



**BOCIAN**  
CATERING

120 zł

# Propozycja 3

## Dania grillowe (łącznie 3 porcje/os.):

- Tradycyjne kiełbaski
- Karkówka marynowana w czerwonym winie
  - Kaszanka z miodem i cebulką
- Ryba z masełkiem koperkowym i cytrynką
  - Ziemniak z masełkiem ziołowym
- Warzywa grillowane (np. kolorowa papryka, pieczarka, cukinia, bakłażan)

## Dodatki:

- Surówki i sałatki (łącznie 100 g/os., np. colesław, caprese itp.)
  - Wybór pieczywa
  - Ketchup, musztarda
    - Wybór sosów
  - Ogórki małosolne/kiszone
    - Tradycyjny smalec



**BOCIAN**  
CATERING

120 zł

# Propozycja 3

## Napoje:

- Lemoniada (w dzbankach, ok. 0,2 l/os.),
- Soki owocowe 100 % (w dzbankach, łącznie ok. 0,2 l/os.), np.:
  - pomarańczowy
  - jabłkowy
  - czarna porzeczka
  - grejpfrutowy
- Woda niegazowana z kolorowymi owocami (w dzbankach, łącznie ok. 0,2 l/os.), np.:
  - cytryną i miętą
  - truskawkami
  - cytrusami



**BOCIAN**  
CATERING



# Menu do własnego wyboru:

## Dania grillowe:

- Tradycyjne kiełbaski
- Karkówka marynowana w czerwonym winie
  - Polędwiczki wieprzowe w rozmarynie
- Mini kebaby wołowo – wieprzowe z ziołami
  - Szaszłyki drobiowo warzywne
  - Żeberka BBQ
  - Kaszanka z miodem i cebulką
- Pierś z kurczaka w marynacie miodowo musztardowej
  - Ryba np. dorsz bałtycki w ziołach
- Papryka z mięsem mielonym i warzywami
  - Fasolka szparagowa w boczku
- Pstrąg z masłem koperkowym i cytrynką
- Łosoś z masełkiem ziołowym i pieczarką



**BOCIAN**  
CATERING



# Menu do własnego wyboru:

## Dania grillowe - wegetariańskie:

- Szaszłyki warzywne
- Szaszłyki warzywne z tofu
- Papryka nadziewana ryżem/kaszą z warzywami
- Pieczarki nadziewane serem mozzarella i suszonymi pomidorami
  - Pieczarki z serem żółtym i cebulką
  - Pieczony ziemniak z masełkiem ziołowym
- Warzywa grillowane na tackach np. kolorowe papryki, cukinia, bakłażan, pieczarka
  - Ser camembert z żurawiną



**BOCIAN**  
CATERING



# Dodatki:

## Sałatki i surówki:

- Surówka colesław
- Surówka z marchwi
- Mix sałat i warzyw z sosem winegret
  - Sałatka grecka
  - Sałatka caprese
  - Sałatka wiosenna z rzodkiewką
- Mix sałat i warzyw z grillowanym kurczakiem
- Mix sałat i warzyw z wędzonym bekonem
- Mix sałat i warzyw z serem pleśniowym, gruszką i orzechami



**BOCIAN**  
CATERING



# Dodatki:

- Ogórki kiszzone
- Ogórki małosolne
- Tradycyjny smalec
- Ketchup, Musztarda
- Wybór sosów np. sos 1000-wysp, BBQ itp.
  - Wybór dipów np. tzatziki



**BOCIAN**  
CATERING

# Wypożyczenie sprzętu

- Podstawowa zastawa porcelanowa – 27 zł/os.

(bulion + spodek, talerz obiadowy, talerz przekąskowy, 2 kpl. sztućców, szklanka typu long)

- Dodatkowa zastawa – do ustalenia

- Stół 180 cm – 55 zł/szt.
- Stół 240 cm – 65 zł/szt.
- Obrus biały – 45 zł/szt.
- Ławy ogrodowe – 70 zł/kpl.
- Krzesła składane – 8 zł/szt.
- Krzesła składane z pokrowcami – 22 zł/szt.
- Namiot ogrodowy biały (3x6m) – 450 zł/szt.
- Namiot ogrodowy biały (4x8m) – 800 zł/szt.



# Obsługa i dostawa

- Obsługa kelnerska – 500 zł/kelner
  - Obsługa grilla – 600 zł/osoba
- Transport menu na terenie Warszawy – 100 zł
- Transport menu i wypożyczonego sprzętu na terenie Warszawy – 150 zł
- Transport menu poza Warszawę – indywidualnie do ustalenia (w zależności od km)



**BOCIAN**  
CATERING

## DODATKOWE INFORMACJE:

- Informacje o alergenach można uzyskać pisząc na adres: [biuro@bocian-catering.pl](mailto:biuro@bocian-catering.pl)
- Podane kwoty są cenami netto

# Zapraszamy!!!



# BOCIAN

CATERING



- tel. 605 928 434/609 928 434
- e-mail: [biuro@bocian-catering.pl](mailto:biuro@bocian-catering.pl)
- [www.bocian-catering.pl](http://www.bocian-catering.pl)