

Przyjęcia okolicznościowe



BOCIAN
CATERING



Zimne przekąski (450 g/os.):

Propozycja 1

- Wybór kanapeczek bankietowych
- Półmisek serów polskich i francuskich
- Tortilki z wędzonym łososiem/kurczakiem gyros
- Grillowany camembert owinięty szynką parmeńską
 - Bruchetta z pomidorowym ratatouille
 - Szaszłyczki drobiowo warzywne
 - Babeczki z wytrawnym musem
 - Diablotki w mieszance ziół
 - Sałatka z blanszowanym brokułem i selerem konserwowym
 - Mix sałat i warzyw z grillowanym kurczakiem

Deser (2 porcje/os.):

- Mix ciast domowych i bankietowych wyrobów cukierniczych

**Cena za osobę:
95 zł + 8 % VAT**

**Zamówienie min. 10 osób.*



BOCIAN
CATERING

Propozycja 2

Dania główne:

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Pierś z kaczki w sosie miodowym **lub**
 - Bitki wołowe w sosie własnym
 - Tradycyjne kopytka
- Kapustka zasmażana (sezonowo) **lub**
 - Buraczki zasmażane

Deser (2 porcje/os.):

- Mix ciast domowych i bankietowych wyrobów cukierniczych



**Cena za osobę:
85 zł + 8 % VAT**

**Zamówienie min. 15 osób.*



BOCIAN
CATERING



Dania główne:

- Krem serowo porowy z grzankami
- Polędwiczka w boczku w sosie myśliwskim
 - Kluski śląskie

- Mix sałat i warzyw z sosem winegret

Zimne przekąski (łącznie 300 g/os.):

- Deska mięs pieczystych i pasztetów
- Tortilki z łososiem/kurczakiem gyros
- Grillowany camembert w szynce parmeńskiej
 - Kęski z kurczaka z dipami
- Rożki z szynki z musem chrzanowym
 - Śledź w oleju z cebulką
 - Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Mix sałat i warzyw z grillowanym kurczakiem

Propozycja 3

**Cena za osobę:
140 zł + 8 % VAT**

**Zamówienie min. 15 osób.*



BOCIAN
CATERING

Menu do własnego wyboru

Zupa:

- Rosół domowy z makaronem
- Krem borowikowy z grzankami
- Krem serowo porowy z grzankami
- Krem z buraków z serem kozim
- Krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym
- Krem z białych warzyw z chipsem bekonowym
- Krem szparagowy z grzankami (sezonowo)
- Krem dyniowy z groszkiem ptysiowym (sezonowo)



BOCIAN
CATERING

Menu do własnego wyboru

Dania mięsne:

- Pieczona polędwiczka w sosie myśliwskim
- Polędwiczka w boczku w sosie pieprzowym
 - Szyneczka w sosie grzybowym
 - Schab ze śliwką w sosie pieczeniowym
 - Roladki wieprzowe w sosie węgierskim
- Poliki wołowe w sosie maślano warzywnym
 - Bitki wołowe w sosie własnym
 - Złocisty devolaile
 - Rolada z indyka faszerowana pieczarką i serem
- Pierś z kaczki w jabłkach w sosie wiśniowym/miodowym
 - Pierś z gęsi w sosie żurawinowym
 - Chrupiące piersi z kurczaka (dla dzieci)



BOCIAN
CATERING

Menu do własnego wyboru

Dania wegetariańskie:

- Pieczony łosoś w sosie koperkowym
 - Sandacz po polsku (w śmietanie)
- Jesiotr w sosie kokosowo limonkowym
 - Pulpety z tofu w sosie chrzanowym
 - Gulasz wegetariański z ciecierzycą
- Papryka faszerowana ryżem/kaszą i warzywami
 - Cukinia faszerowana warzywami
 - Pierożki szpinakowe z serem
 - Pierożki z kapustą i grzybami



BOCIAN
CATERING

Menu do własnego wyboru

Dodatki skrobiowe:

- Ziemniaczki z wody z koperkiem
- Ziemniaczki opiekane w ziołach
- Penne z suszonymi pomidorami i natką
 - Tradycyjne kopytka
 - Kopytka szpinakowe
 - Kluski śląskie
- Kaszotto z grillowanymi warzywami



BOCIAN
CATERING

Menu do własnego wyboru

Dodatki warzywne:

- Warzywa grillowane z czarnuszką
- Bukiet warzyw gotowanych na parze
 - Buraczki na ciepło
 - Marchewka z groszkiem w beszamelu
- Młoda kapustka z koprem i boczkiem (sezonowo)
 - Bukiet surówek
- Mix sałat i warzyw z sosem winegret



BOCIAN
CATERING

Menu do własnego wyboru

Przekąski zimne:

- Rożki z szynki z musem jajeczno chrzanowym
 - Schab po warszawsku
 - Szyneczki ze szparagami
- Terrine z kurczaka ze szpinakiem
- Kaczka faszerowana owocami
- Łosoś gotowany w lekkiej galarecie
 - Śledź w pomidorowej salsie
 - Śledź w oleju z cebulką
 - Śledź po japońsku



BOCIAN
CATERING

Menu do własnego wyboru

Przekąski zimne:

- Szaszłyki warzywne z tofu
- Szczupak faszerowany
- Śliwka kalifornijska w bekonie
- Serca karczochów z mascarpone
 - Tatar wołowy
- Grillowany camembert w szynce parmeńskiej
 - Krewetka w tempurze
- Brzoskwinka w szynce szwarcwaldzkiej



BOCIAN
CATERING

Menu do własnego wyboru

Sałatki:

- Sałatka hawajska z kurczakiem i ananasem
- Sałatka z blanszowanym brokułem i selerem konserwowym
 - Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka orientalna z makaronem i kurczakiem na ostro
 - Mix sałat i warzyw z szynką parmeńską i granatem
 - Mix sałat i warzyw z serem pleśniowym, gruszką i orzechami
 - Sałatka caprese
 - Sałatka z grillowanym kurczakiem
 - Mix sałat i warzyw z wędzonym boczkiem



BOCIAN
CATERING

Menu do własnego wyboru

Desery:

- Ciasta domowe
- Bankietowe wyroby cukiernicze np. babeczki, ptysie itp.
 - Panna cotta z musem owocowym
 - Krem mascarpone
 - Krem czekoladowy z wiśnią
- Deska owoców sezonowych całych i filetowanych



BOCIAN
CATERING

Formalności

- Dostawa płatna – ustalana indywidualnie
- Forma płatności: gotówka/karta/przelew
- Przyjęcie zamówienia: Podpisane zlecenie

Warunki zmiany ilości osób:

- Możliwość zmniejszenia ilości osób do 10 % do 7 dni przed realizacją
- Brak możliwości zmniejszenia ilości osób na 7 dni przed realizacją
- Możliwość zwiększenia ilości osób do 5 dni przed realizacją



Formalności

Warunki rezygnacji:

- Do 7 dni przed realizacją ponoszą Państwo 50 % kosztów ustalonej kwoty zamówienia
- Na 6 i mniej dni przed realizacją ponoszą Państwo 70 % kosztów ustalonej kwoty zamówienia
- Na 2 i mniej dni przed realizacją ponoszą Państwo 100 % kosztów ustalonej kwoty zamówienia



Zapraszamy!!!



BOCIAN
CATERING



- tel. 605 928 434/609 928 434
- e-mail: biuro@bocian-catering.pl
- www.bocian-catering.pl