

# Przyjęcia okolicznościowe



**BOCIAN**  
CATERING



**Cena za osobę:  
100 zł + 8 % VAT**

*\*Zamówienie min. 10 osób.*



**BOCIAN**  
CATERING

## Zimne przekąski (450 g/os.):

- 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

**Propozycja 1**

# 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:  
95 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
  - Sałatka orientalna z kurczakiem
- Mix sałat i warzyw z serem pleśniowym

**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
  - Szynekczka 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](mailto:biuro@bocian-catering.pl)
- [www.bocian-catering.pl](http://www.bocian-catering.pl)