
BOŻE NARODZENIE 2025



BOCIAN CATERING

*Oferta oraz menu opracowana przez firmę BOCIAN CATERING GROUP Sp. z o. o.. Wszelkie prawa zastrzeżone. Kopiowanie zabronione.



BOCIAN
CATERING GROUP

INFORMACJE

- Zamówienia przyjmujemy wyłącznie e-mailem na: biuro@bocian-catering.pl
 - Forma usługi ustalana indywidualnie
 - Forma płatności: karta/gotówka przy dostawie lub przelew na podstawie FV z terminem 7 dni od dnia realizacji
 - Informacje o alergenach można uzyskać pisząc na adres: biuro@bocian-catering.pl
-



PROPOZYCJA 1 – min. 40 osób

Dania ciepłe

- Barszcz czerwony (200 ml/os.)
- Pierogi z kapustą i grzybami (4 szt./os.)

Zimne przekąski (łącznie 200 g/os.)

- Tradycyjny śledź w oleju
- Ryba po grecku
- Terinne wigilijne mix
- Rolada ze szpinakiem i wędzonym łososiem
- Babeczki z musem warzywnym/musem z tuńczyka
- Paszteciki z kapusty i grzybami
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka śledziowa

Ciasta świąteczne mix (łącznie 2 porcje/os.)



BOCIAN
CATERING GROUP



BOCIAN
CATERING GROUP

PROPOZYCJA 2 – min. 40 osób

Dania ciepłe

- Barszcz czerwony (200 ml/os.)
- Mini paszteciki francuskie ze szpinakiem (2 szt./os.)
- Pierogi z kapustą i grzybami (3 szt./os.)
- Kapustka wigilijna (100 g/os.)

Zimne przekąski (łącznie 250 g/os.)

- Tradycyjny śledź w oleju
- Śledź z suszonymi pomidorami
- Terinne wigilijne mix
- Rolada ze szpinakiem i wędzonym łososiem
- Babeczki z musem warzywnym/musem z tuńczyka
- Tiftele z karpia w sosie słodko kwaśnym
- Karp faszerowany w sosie greckim
- Karp gotowany w galarecie
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka makaronowa z warzywami

Ciasta świąteczne mix (łącznie 2 porcje/os.)





BOCIAN
CATERING GROUP

PROPOZYCJA 3 – min. 60 osób

Dania ciepłe

- Barszcz czerwony (50 % osób po 200 ml)
- Zupa grzybowa (50 % osób po 250 ml)
- Mini paszteciki z kapustą i grzybami (50 % osób po 3 szt.)
- Pierogi z kapustą i grzybami (50 % osób po 3 szt.)
- Tradycyjny smażony karp (50 % osób po 120 g)
- Polędwiczka w borowikach (50 % osób po 120 g)
- Ziemniaki opiekane w ziołach (50 % osób po 100 g)
- Szpinakowe kopytka (50 % osób po 100 g)
- Kapustka wigilijna (100 g/os.)





BOCIAN
CATERING GROUP

PROPOZYCJA 3 – min. 60 osób

Zimne przekąski (łącznie 250 g/os.)

- Tradycyjny śledź w oleju
- Śledź w burakach
- Śledź w sosie tatarskim
- Terinne wigilijne mix
- Rolada ze szpinakiem i wędzonym łososiem
- Babeczki z musem warzywnym/musem z tuńczyka
- Łosoś gotowany na szpinaku
- Tiftele z karpia w sosie słodko kwaśnym
- Dorsz w sosie greckim
- Karp faszerowany po żydowsku
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka śledziowa
- Sałatka makaronowa z warzywami

Ciasta świąteczne mix (łącznie 2 porcje/os.)





BOCIAN
CATERING GROUP

OPCJONALNIE

Bufet kawowy

- Kawa z ekspresu
- Wybór herbat smakowych
- Dodatki (cukier, cytryna, mleko 3,2%)
- Woda niegazowana z cytryną i miętą (0,5 l/os.)
- Soki owocowe 100 % (w dzbankach, łącznie 0,5 l/os.)