



Liczba osób: 500 | Forma: piknik



Dania z rusztu i nie tylko

3 porcje/ osobę w asortymencie:

- Karkówka marynowana 300 porcji
- Szaszłyk wieprzowy po zbójnicku z wędzoną słoniną i cebulą 150 porcji
- Bifana – bagietka z długo pieczona wieprzowiną z musztardą sarepską i konfiturą z czerwonej cebuli 110 porcji
- Burgery wołowe, podawane z warzywami, piklami 110 sztuk
- Filet drobiowy w miodzie 150 porcji
- Szaszłyk z kurczaka z jesiennymi warzywami 150 porcji
- Saltimbocca z indyka z szalwią zapiekana w bekonie 100 porcji
- Kiełbaski z rusztu (biała i wędzona) 250 porcji
- Kaszanka zapiekana z kiszoną kapustą 30 porcji
- Szynka peklowana pieczona w karmelowym piwie, podana z chrzanem 100 porcji
- Wrapy grillowane z warzywami, czerwoną fasolą i pikantnym lub łagodnym sosem Tysiąca Wysp do wyboru 50 porcji



Dodatki



Śliwka zapiekana w boczku 100 porcji

Ruloniki z cukinii z serem kozim 100 porcji

Warzywa grillowane z ziołami – papryka, cukinia, bakłażan, cebulka 50g/1 osobę

Kolby kukurydzy z masłkami smakowymi 40g/1 osobę

Pomidory faszerowane z grilla 30 g/1 osobę

Chlebek czosnkowy, bruschetta klasycznie z pomidorami lub z bakłażanem 250 porcji

Pyry pieczone z ziołami 150 g/1 osobę

Gzik do pyrów 30g/1 osobę

Pieczyno pszenne, żytnie 2 porcje/1 osobę

Zimne sosy do mięs

3 porcje/osobę w asortymencie:

Jogurtowo czosnkowy

Barbecue

Sos z orzeszków ziemnych

Sos chimichuri

Musztarda

Ketchup





Kącik biesiadny

Domowy smalec ze skwarkami i jabłkiem

Ogórki kiszane w kamionce

Bochny wiejskiego chleba





Sałatki

150g – 1 porcja/1 osobę

Sałaty letnie z włoskim sosem ogrodowym

Sałatka ziemniaczana z kiszonym ogórkiem

Kalafiorowa z koprem

Surówka Colesław – z kapusty z suszonymi owocami

Zimne napoje

Woda mineralna

Soki owocowe – jabłkowy, pomarańczowy





Napoje ciepłe

Kawa świeżo parzona w ekspresie
dodatki: mleczko w dzbanuszkach, cukier

Herbata
dodatki: świeża cytryna w pół plasterkach, cukier

Ciasto

50g/ osobę:

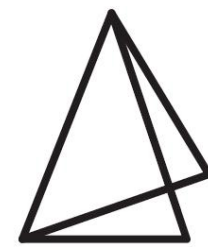
Placek drożdżowy z owocami sezonowymi i kruszonką



Koszt przedstawionej propozycji
w przeliczeniu na osobę wynosi
98,00 zł netto+8%VAT.

W ramach przedstawionej propozycji zapewniamy:

- przygotowanie potraw
- zapewnienie stanowisk do wydawania ciepłych dań
- profesjonalną obsługę gości
- nadzór
- wyposażenie w niezbędny sprzęt – profesjonalne urządzenia grillujące, urządzenia do zapiekania hot dogów – w odpowiedniej ilości,
- zapewnienie odpowiedniej ilości jednorazowych naczyń dobrej jakości, serwetek, tac do zabierania przez uczestników pikniku kilku dań
- zapewnienie zadaszenia nad stanowiska cateringowe
- przewiezienie i przechowywanie żywności na miejscu we własnym transporcie chłodniczym z certyfikatami Sanepidu



Biesiada
c a t e r i n g

ul.Świętego Rocha 11, Poznań 61-142

61 868 79 37

kontakt@cateringbiesiada.pl

www.cateringbiesiada.pl