



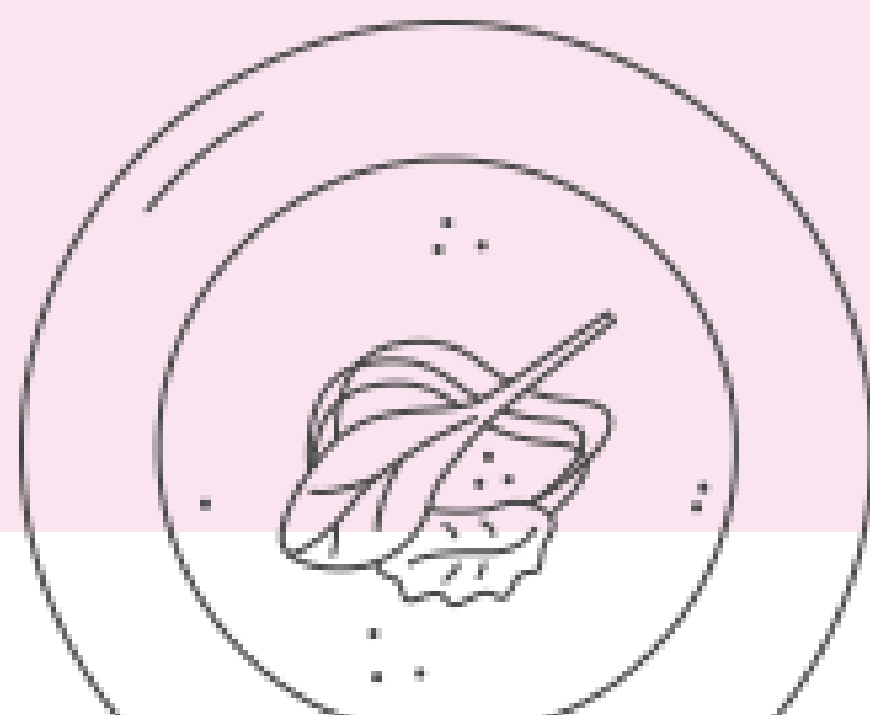
Liczba osób: 100 | Forma: Przyjęcie zasiadane



Zupa

1 porcja / osobę

Rosół z makaronem





Danie główne

3 porcje/osobę w asortymencie:

Poładwiczki wieprzowe w żubrówce i miodzie

Fileciki z indyka panierowane w parmezanie

Pałeczki z kurczaka

Zrazy zawijane po staropolsku

Filet z kurczaka zapiekany z pieczarkami i mozzarellą

Dodatki do dania głównego

2 porcje/osobę w asortymencie:

Kluseczki półfrancuskie

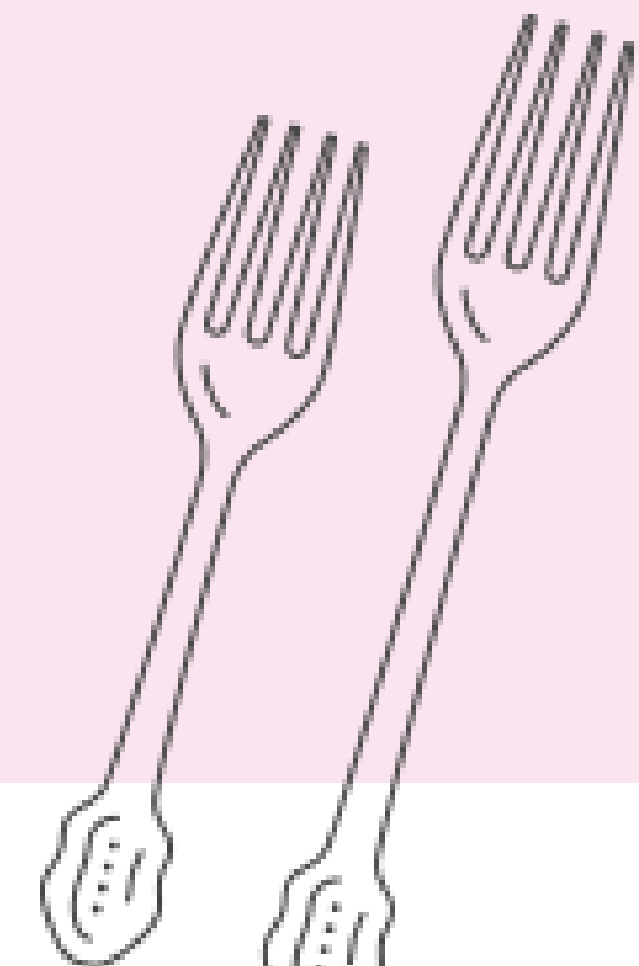
Ziemniaki z koperkiem

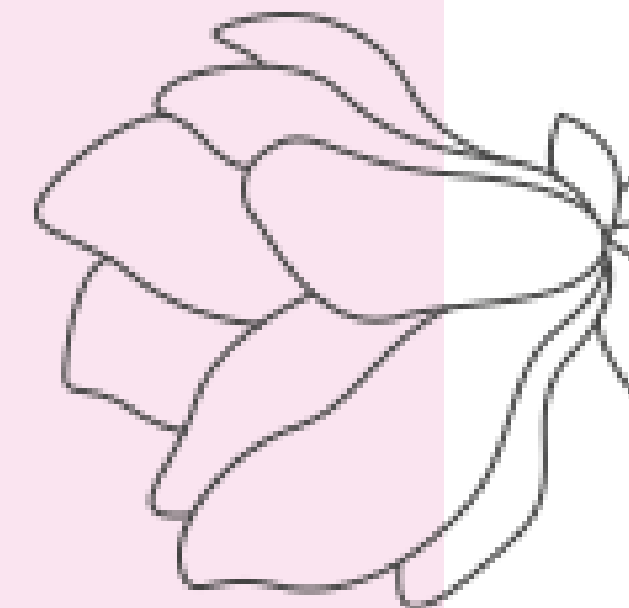
Szagówki – poznańskie kluseczki ziemniaczane

Bukiet warzyw gotowanych

Sałaty wiosenne z suszonymi pomidorami i prażonymi nasionami

Bukiet surówek: z marchewki, z selera, tarte buraczki





Deser

1 porcja / osobę

Krem truskawkowy z białą czekoladą



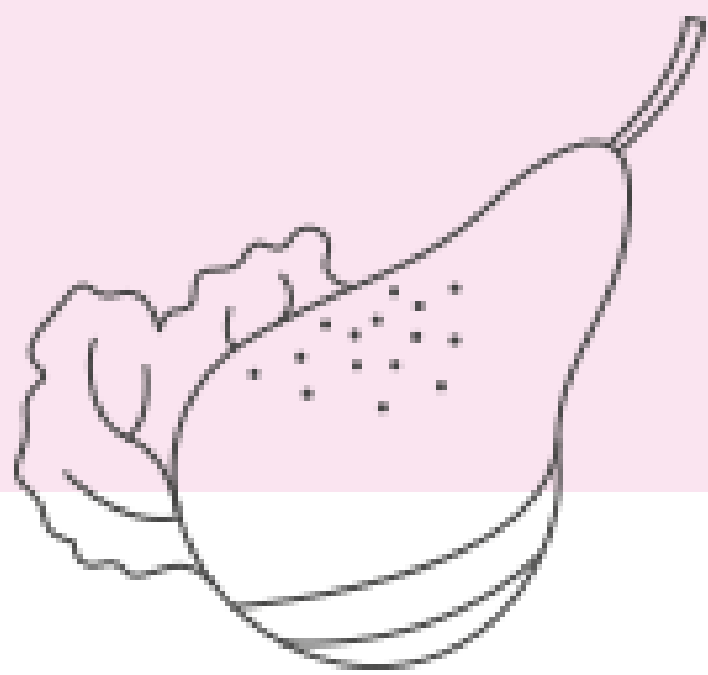
Napoje ciepłe

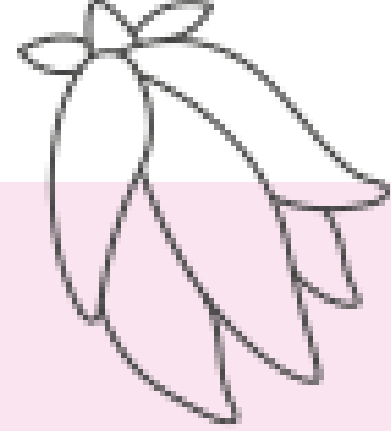
Kawa świeżo parzona
Herbata czarna, zielona, owocowa w saszetkach

Napoje zimne

Soki, wody mineralne 200ml/1 osobę

Wino DOMODO Vino d'Italia - 200 ml/1 osobę
białe (Chardonnay, Sauvignon)
czerwone (Primitivo, Negroamaro)





Atrakcja wieczoru

Szynka pieczona w całości podlewana karmelowym piwem

Zimne zakąski

2 porcje/osobę w asortymencie:

Indyk z pistacjami

Schab faszerowany cielęciną i papryką

Połędwiczka faszerowana z morelą

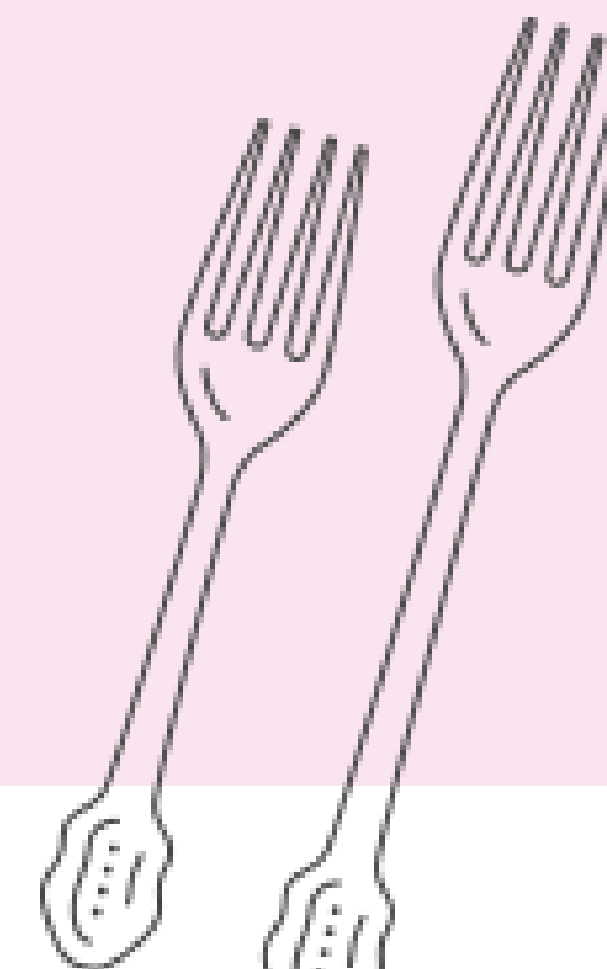
Medaliony z kremem brokułowym

Wybór serów dekorowanych winogronami i świeżymi ziołami

Befszyk tatarski

Łosoś z cytrynką

Rogi obfitości z pstrąga





Sałatki

2 porcje/osobę w asortymencie:

Sałatka Cezara z bekonem, parmezanem i grzankami czosnkowymi
Sałatka z kurczaka z selerem naciowym, winogronami i orzechami nerkowca
Sałatka z kolorowej fasoli z prażonym słonecznikiem

Zimne sosy

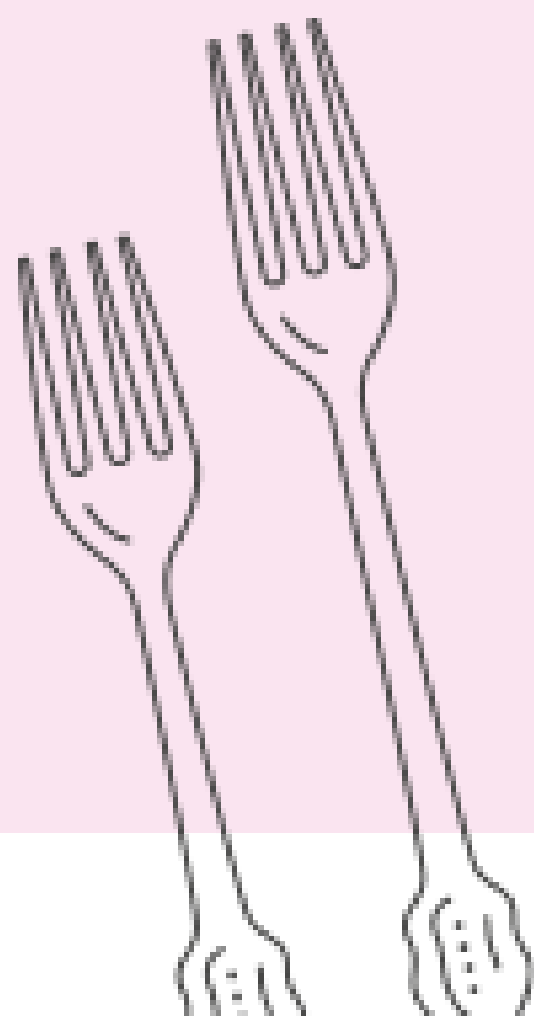
2 porcje/osobę w asortymencie:

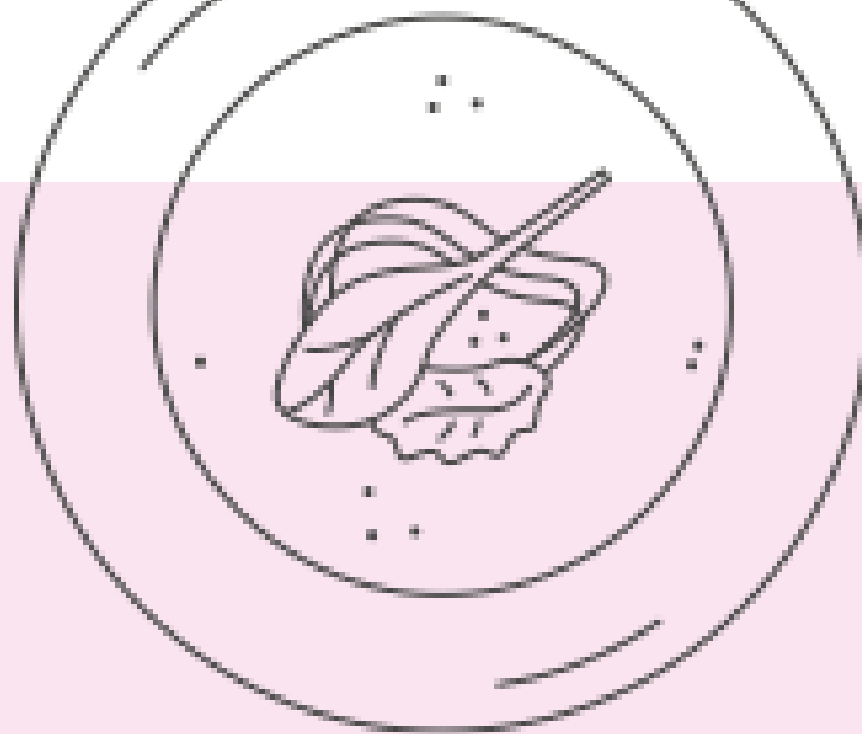
Tatarski
Śmietanowy z francuską musztardą

Ciepła zakąska podana ok.1.00

2 porcje/osobę w asortymencie:

Barszczyk czerwony z pasztecikiem lub żurek staropolski
Bigos staropolski
Golonka peklowana



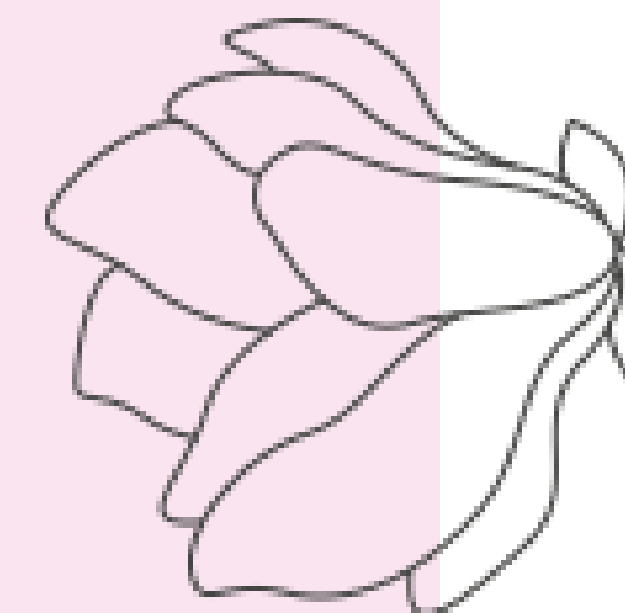


Kącik Biesiadny

Smalec przesmażany z jabłuszkiem

Bochny wiejskiego chleba

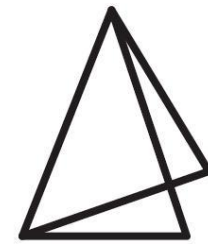
Ogórki kiszone w kamionce



Koszt przedstawionej propozycji
w przeliczeniu na osobę wynosi
220,00 zł netto + 8% VAT.

W ramach przedstawionej propozycji zapewniamy:

przygotowanie i dostarczenie potraw
profesjonalną obsługę gości
wyposażenie w niezbędny sprzęt i zastawę porcelanową, obrusy
transport i wniesienie sprzętu na poziomie parteru



Biesiada
c a t e r i n g

ul.Świętego Rocha 11, Poznań 61-142

61 868 79 37

kontakt@cateringbiesiada.pl

kontakt@cateringbiesiada.pl