



# Menu na Wesele

Liczba osób: 100 | Forma: Przyjęcie zasiadane



**Biesiada**  
*catering*



# Zupa

1 porcja / osobę

Rosół z makaronem



# Danie główne

3 porcje/osobę w asortymencie:

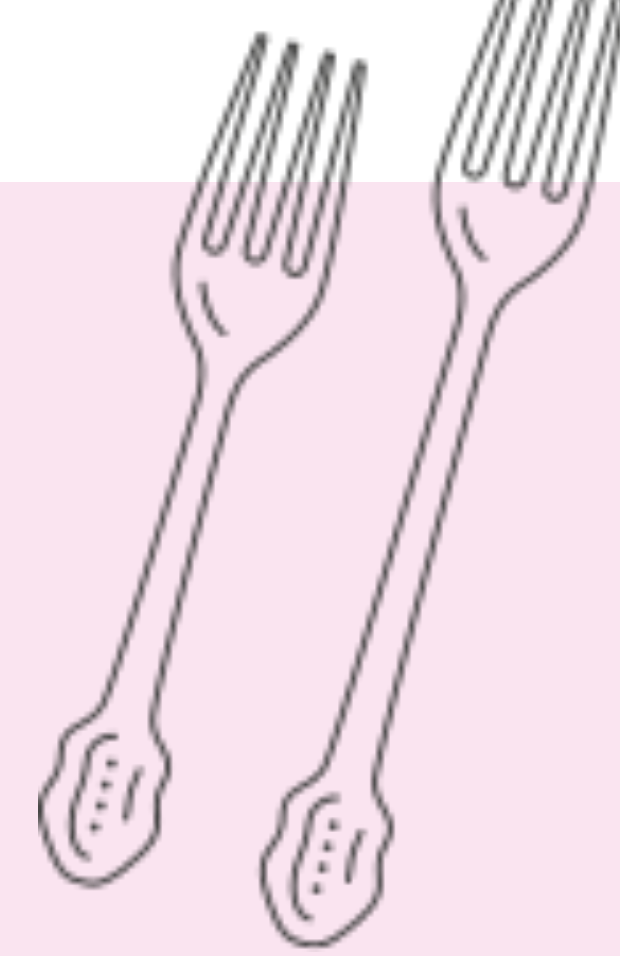
Połudwiczki wieprzowe w żubrówce i miodzie

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 – bez ograniczeń





# Wino

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

Polędwiczka faszerowana z morelą

Medaliony z kremem brokułowym

Wybór serów dekorowanych winogronami i świeżymi ziołami

Befszyk tatarski

Łosoś z cytrynką

Rogi obfitości z pstrągą





## 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  
255,00 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

## Dodatkowy koszt może stanowić:

namiot profesjonalny z podłogą ok. 59,00 zł./m<sup>2</sup> w zależności od rozmiaru

namiot profesjonalny bez podłogi ok. 48,00 zł./m<sup>2</sup> w zależności od rozmiaru

wypożyczenie stołów okrągłych 8 lub 10 osobowych z obrusami i krzesłami 35,00 zł za 1 osobę

wypożyczenie stołów prostokątnych z obrusami i krzesłami 35,00 zł za 1 osobę

dekoracja kwiatowa stołów zasiadanych od 100,00 zł do 350,00 zł – do uzgodnienia

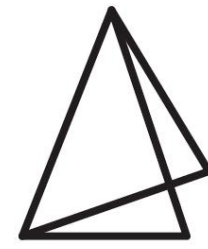
fontanna czekolady - 5 kg czekolady + owoce, wafelki, rurki, biszkopty, pianki... - 1150,00 zł

dodatkowa czekolada – 2,5 kg – 150,00 zł

owoce sezonowe (umyte, przebrane, ułożone na szklanych paterach)– 150g/1 osobę – 3,50 zł

lód – 3,00 zł /1kg

tort – cena uzależniona jest od wyboru cukierni i rodzaju tortu



**Biesiada**  
*c a t e r i n g*

ul.Świętego Rocha 11, Poznań 61-142

61 868 79 37

[kontakt@cateringbiesiada.pl](mailto:kontakt@cateringbiesiada.pl)

[www.cateringbiesiada.pl](http://www.cateringbiesiada.pl)