



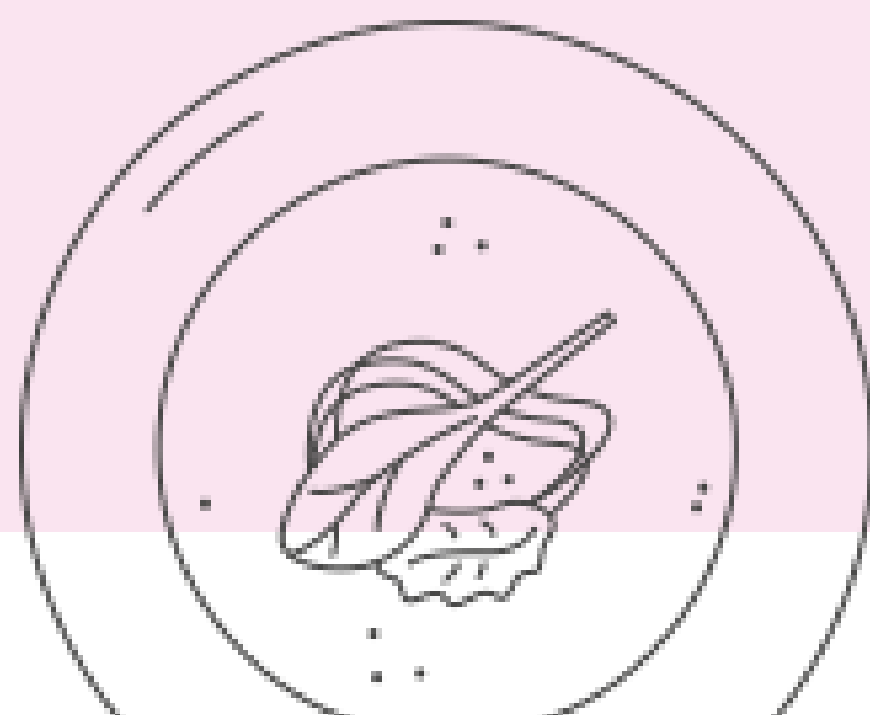
Liczba osób: 20 | Forma: Przyjęcie zasiadane



Zupa

1 porcja / osobę

Sezonowy krem szparagowy z groszkiem ptysiowym





Danie główne

3 porcje/osobę w asortymencie:

Zraz wołowy zawijany po staropolsku

Fileciki z kurczaka zapiekane w boczku w sosie z suszonymi pomidorami

Kotlet de 'volaille

Łosoś pieczony w ziołach

Dodatki do dania głównego

2 porcje/osobę w asortymencie:

Ziemniaki z koperkiem

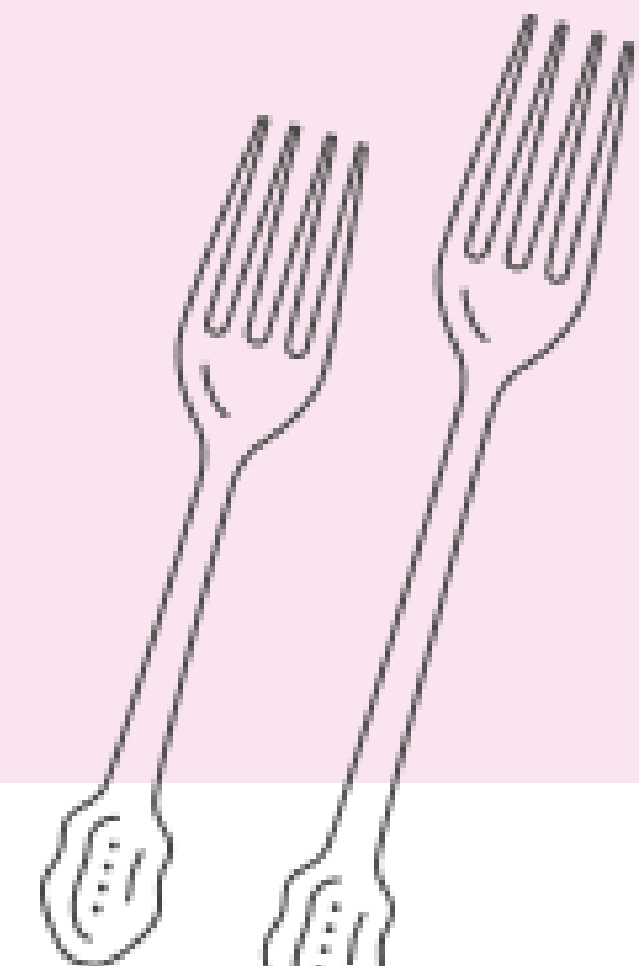
Szagówki – poznańskie kluski ziemniaczane

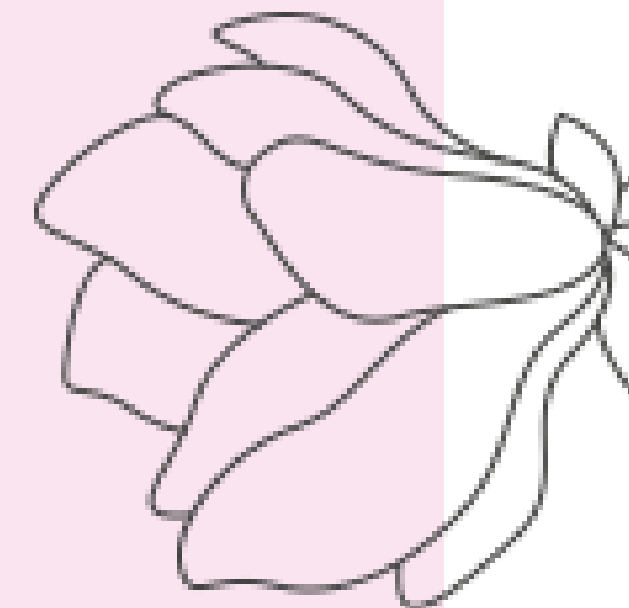
Frytki

Warzywa gotowane(marchewka, fasolka, brokuły, szparagi)

Młoda kapusta duszona z jabłkami i koperkiem

Sałaty mieszane z suszonymi pomidorami, prażonymi pestkami dyni i słonecznika





Deser

1 porcja / osobę

Panna cotta z truskawkami



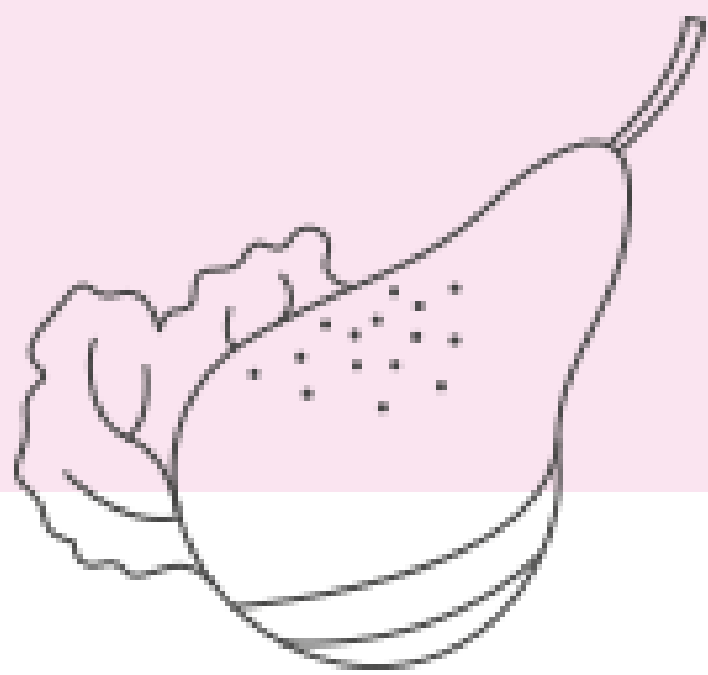
Napoje ciepłe

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)



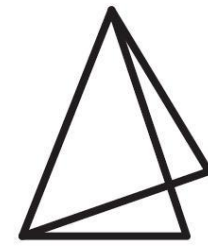
Koszt przedstawionej
Propozycji wynosi
2330,00 zł

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:

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

www.cateringbiesiada.pl