



PR Catering
Dariusz Michalczyk
tel. 604-575-720
e-mail: biuro@prcatering.pl

Propozycja menu I – 100,00/os.



Dania ciepłe:

- *Rosół staropolski z przepiórkami i karmelizowanym jabłkiem*
- *Medaliony z polędwiczek wieprzowych w sosie borowikowym*
- *Gratine z ziemniaków z dodatkiem ziół i słodkiej śmietany*
- *Buraczki glazurowane w miodzie i czerwonym winie*
- *Salata ze świeżych warzyw z sosem vinaigrette*

Dania zimne:

- *Paszty i pieczone mięsa w akompaniamencie marynat*
- *Pieczony łosoś na bukiecie sałat w sosie dijon*
- *Mozarella w płaszczku z grillowanych warzyw z kremem balsamicznym*
- *Połędwiczki wieprzowe z pleśniowym serem i truskawkami*
- *Sycylijskie pomidory faszerowane tuńczykiem*
- *Piersi z kaczki marynowane w miodzie*
- *Sery z marynowanymi oliwkami i owocami*
- *Marynaty*
- *Wybór pieczywa , masło w trzech smakach (ziołowe paprykowe jogurtowe)*

Desery:

- *Gruszki duszone w winie z musem korzennym*

Dodatkowe koszty – 54,00/os.

- *Dostawa, przygotowanie i odbiór cateringu*
- *Obsługa kucharsko – kelnerska – 2 os.*
- *Zastawa stołowa (sztuczce, talerze, przyprawniki itp.)*
- *Bielizna stołowa (obrusy, serwetki)*

Dodatkowe opcje:

- *Stoły, krzesła - 16,00 zł./os.*
- *Eleganckie pokrowce na krzesła - 10,00 zł./os.*
- *Napoje zimne (soki, woda) oraz napoje gorące (serwis z kawą z ekspresu oraz wyborem herbat) - 25,00 zł./os.*
- *Dekoracja ze świeżych kwiatów – 180,00/ kompozycja*



Dodatkowe informacje:

- *Istnieje możliwość wykonania usługi w ogrodzie z namiotami lub w formie bufetów połączonych z serwisem – koszt ustalany indywidualnie*