



**PR Catering**  
Dariusz Michalczyk  
tel. 604-575-720  
e-mail: [biuro@prcatering.pl](mailto:biuro@prcatering.pl)

### ***Propozycja menu II – 100,00/os.***



#### ***Dania ciepłe:***

- *Krem champignon z grzybów na białym winie z grzankami*
- *Roladki z piersi kurczaka ze szpinakiem w sosie serowym*
- *Gratine z ziemniaków z dodatkiem ziół i słodkiej śmietany*
- *Pomidory nadziewane szpinakiem zapiekane z grana padano*
- *Salata ze świeżych warzyw z sosem vinaigrette*

#### ***Dania zimne:***

- *Rucola i szpinak z wędzonymi półgęskami w winegrece żurawinowym*
- *Ser kozi zawijany w szynkę parmeńską na bukiecie salat ze szparagami i pomidorami*
- *Grilowane piersi kaczki serwowane z truskawkami i gruszkami duszonymi w winie*
- *Tradycyjny tatar staropolski z dodatkami*
- *Tatar z lososia i kaparami podany z sosem przepiórczym jajkiem*
- *Patery pieczeni i pasztetów*
- *Salatka jarzynowa garniowana jajkami przepiórczymi*
- *Marynaty*
- *Wybór pieczywa , masło w trzech smakach (ziołowe paprykowe jogurtowe)*

#### ***Desery:***

- *Flan waniliowy z prażonymi migdałami i musem truskawkowym*

#### ***Dodatkowe koszty – 54,00/os.***

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