



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

Propozycja menu IV – 135,00/os.



Dania ciepłe:

- *Rosół z pierożkami*
- *Krem champinion z grzybów na białym winie z grzankami*
- *Schab przekładany grillowanymi warzywami w sosie tymiankowym*
- *Piersi kaczki na karmelizowanych jabłkach w sosie pomarańczowym*
- *Gratine z ziemniaków z dodatkiem ziół i słodkiej smietany*
- *Kluseczki zielone smażone na maselku*
- *Buraczki glazurowane w miodzie i czerwonym winie*
- *Pomidory nadziewane szpinakiem zapiekane z grana padano*
- *Śródziemnomorskie conchiglie nadziewane kurkami w sosie winnym*

Dania zimne:

- *Rucola i szpinak z wędzonymi półgęskami w winegrecie 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 łososia i kaparami podany z sosem przepiórczym jajkiem*
- *Patery pieczeni i pasztetów*
- *Salatka jarzynowa garniowana jajkami przepiórczymi*
- *Śliwki w occie ,salsa ze szparagów i avocado , prawdziwki ze słodko kwaśnej zalewy gruszki z octu z goździkami , sos koktajlowy z krewetkami,salsa z grzybów marynowanych w ziołach*
- *Wybór pieczywa , masło w trzech smakach (ziołowe paprykowe jogurtowe)*

Desery:

- *Flan waniliowy z prażonymi migdałami i musem truskawkowym*
- *Tradycyjne ciasta polskie*
- *Babeczki z musem czekoladowym i owocami*
- *Owoce filetowane*

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*