



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



OFERTA FINGER-FOODS

*Proszę wybrać interesujące Państwa pozycje i określić parametry imprezy (ilość osób, godziny, ewentualnie budżet itp.) i odesłać do nas. Zaproponujemy Państwu odpowiednie ilości potraw i skalkulujemy poczęstunek według podanych wskazówek.
W razie jakichkolwiek pytań jesteśmy do dyspozycji.*

Zamawiający, osoba kontaktowa:	
Termin poczęstunku:	
Miejsce cateringu:	
Ilość osób:	
Godzina rozpoczęcia:	
Przewidywany czas trwania:	
Koszt/forma i termin płatności:	
Dane do faktury:	

Przekąski zimne – szkiełka:

- Polędwiczki z serem pleśniowym z chutneyem gruszkowym 1 szt./6,00 zł
- Krewetki z truskawkami z chili/mango 1 szt./6,00 zł
- Łosoś ze świeżym szpinakiem z sosem dijon z kwiatkami chabru 1 szt./8,00 zł
- Piersi z kaczki z karmelizowanym jabłkiem i żurawiną na czerwonym winie 1 szt./6,00 zł
- Roladki z wędzonego łososia z chrzanowym musem mascarpone 1 szt./6,00 zł
- Pomidorki koktajlowe z mini kulkami mozzarelli i świeżą bazylią 1 szt./5,00zł
- Koktajl z krewetek z sosem słodko-kwaśnym i truskawkami 1 porcja/6,00zł
- Szaszłyk z mango i krewetek marynowanych w limonkach i kolendrze 1 szt./6,00zł

Przekąski zimne – finger-food:

- Roladki z grillowanych bakłażanów nadziewane serem feta i suszonymi pomidorami 1 szt./4,00zł
- Roladki z cukinii nadziewane kozim serem z zielonym pieprzem 1 szt./4,00zł
- Roladki z zielonych szparagów i szynki parmeńskiej 1 szt./4,00zł
- Kuleczki różowego melona z szynką parmeńską 1szt. /4,00zł
- Figa zapiekana z gorgonzolą i szynką parmeńską 1szt./6,00 zł
- Chipsy z parmezanu 1 szt./4,00zł



- *Paluszki grisini z rucolą i szynką szwarcwaldzką* *1 szt./4,00zł*
 - *Mini tatar wołowy na grzance z jajkiem przepiórczym* *1szt./5,00zł*
 - *Mini tatar z łososia surowego i wędzonego na grzance z kaparami* *1 porcja/5,00zł*
 - *„ Salami Chips” plasterki salami zapiekane z kozim serem, przekładane guacamole z avocado* *1 szt.4,00zł*
 - *Zielone naleśnikowe roladki z cytrynowym mascarpone, świeżym ogórkiem i wędzonym łososiem* *1 szt./4,00zł*
- Thai Rolls (w papierze ryżowym)*** ***1 porcja/5,00zł***
- *z pieczonym łososiem w teryaki i warzywami*
 - *z pieczonym kurczakiem w sosie słodko-kwaśnym*
 - *z marynowanymi krewetkami i warzywami*
- Japońskie omlety z algami i sosem teryaki*** ***1szt./4,00zł***
- Vol-au-vent (mi ciasteczka francuskie w kształcie oczka)*** ***1 szt./3,50zł***
- *z duszonymi w śmietanie i tymianku borowikami*
 - *z delikatnym musem z wędzonego pstrąga*
 - *z ricottą i wędzonym łososiem*
- Tartoletki (mini kruche babeczki)*** ***1 szt./3,50zł***
- *z tepenade /pasta z czarnych oliwek z migdałami i anchovies/*
 - *z hoummusem /pasta z ciecierzycy z czosnkiem, sokiem z cytryny i sezamem/*
 - *z melizanosalata /pasta z pieczonego bakłażana z pomidorami i orzechami*
 - *z guacamole /pasta z avocado z oliwą, chili, kolendrą, czosnkiem i pomidorami/*
 - *z mascarpone, suszonymi pomidorami i oliwkami*
 - *z bryndzą owczą miodem gryczanym i orzechami*
- Szaszłyki serowe z różnych gatunków serów*** ***1 szt./3,00zł***
- *z bakaliami*
 - *piklami*
 - *owocami*
- Kuleczki serowe (cheeseballs) z ziołami, orzechami, żurawiną*** ***1 szt./3,00zł***
- Tartinki: (z różnego pieczywa tostowego: z ziarnami, pszennego, żytniego)*** ***1 szt./4,00zł***
- Kanapki koktajlowe (z bagietki)*** ***1 szt./4,00zł***
- *sezamowe z wędzonym łososiem i pikantnym musem mascarpone*
 - *z kremem cytrynowym i krewetką*
 - *z tatarem z wołowiny i piklami*
 - *z tatarem z łososia, szalotkami i kaparami*
 - *z marynowaną wołowiną (carpaccio) i marynowanymi w balsamico szalotkami*

- z serem camembert , masłem orzechowym i bakaliami
- z szynką parmeńską i rucolą
- z serkiem fromage z warzywami
- z jakiem przepiórczym i anchovies
- mozzarellą, pomidorkami cherry i bazylią
- z wędzonym łososiem i pikantnym mascarpone
- z pepperoni i piklami
- z bryndzą owczą orzechami i żurawiną



Salatki: (podane w mini koszyczkach z tortilli)

porcja salatki/12,00zł

- *Salatka tabule z kus-kus, ciecierzycą, natką pietruszki i miętą /z ciecierzycą, sezamem, czosnkiem, sokiem z cytryny i natką pietruszki/*
- *Oryginalna salatka „Ceasar” z salaty rzymskiej z pieczonym kurczakiem, grzankami i sosem z parmezanu, anchovies i oliwy*
- *Salatka „Ceasar” z krewetkami z sosem z parmezanu , oliwy i anchovies*
- *Bukiet salat z wędzoną kaczka, filetowanymi pomarańczami i żurawiną, podany z cytrusowym sosem vinaigrette*
- *Salatka z młodych listków szpinaku z grillowaną katalońską Chorizzo z suszonymi pomidorami , z sosem vinaigrette miodowo-musztardowym*
- *Bukiet salat z kurczakiem pieczonym w miodzie i orzechach włoskich z miodowo musztardowym sosem vinaigrette*
- *Salatka „Szopska” ze świeżych warzyw z serem feta i oliwkami z sosem vinaigrette*
- *Salatka z rucoli z grillowanym oscypkiem i żurawiną z malinową vinaigrettą*
- *Salatka z kozim serem, suszonymi pomidorami i cebulkami marynowanymi w balsamico, podana z balsamiczną vinaigrettą*
- *Salatka z pieczonym łososiem marynowanym w sosie Teriyaki, z marynowanym imbirem i chrupiącymi kielkami fasolki*
- *Salatka „Rozmaitości” z grillowanym kurczakiem i serem feta*
- *Bukiet salat z krabami, filetowanymi pomarańczami i parmezanem*
- *Bukiet salat z drobiową wątróbką, karmelizowanymi wiśniami i owocami*

Przekąski gorące: (w podgrzewaczach lub roznoszone na tacach)

- *Pieczone małe ziemniaczki zapiekane z serem gorgonzola* **1 szt./4,00zł**
- *Łódeczki z ziemniaków opiekane z ziołami i bekonem* **1szt./4,00zł**
- *Pikantne tiflele (kulki mięsne)* **1szt./3,50zł**
- *Śliwka kalifornijska zapiekana w boczku* **1szt./3,50zł**
- *Polędwiczki z kurczaka zapiekane w szynce parmeńskiej* **1szt./5,00zł**
- *Polędwiczki z kurczaka w pikantnych płatkach kukurydzianych* **1szt./4,50zł**
- *Roladki z kurczaka nadziewane szpinakiem* **1szt./5,50zł**



- *Medaliony z polędwiczek wieprzowych zapiekane w szynce westfalskiej* **1 szt./5,00zł**
- *Medaliony z polędwiczek wieprzowych nadziewane wędzonym łososiem* **1 szt./6,00zł**
- *Szaszłyczki z grillowanym serem halloumi , pieczoną papryką i cukinią* **1szt./5,50zł**
- *Panierowane smażone paluszki krabowe* **1szt./4,50zł**
- *Mini tortille z indykiem i warzywami* **1 szt./4,50zł**
- *Krewetki królewskie smażone na oliwie z masłem, czosnkiem, natką pietruszki i pepperoncino* **1szt./8,00zł**

Dodatki do przekąsek: (do zamówionych przekąsek podajemy odpowiednio dobrane sosy i dipy)

- *Sos aioli (czosnkowy sos hiszpański do tapasów)*
- *Sos aioli kolendrowe (czosnkowo-cytrynowy z posmakiem kolędry)*
- *Tzatzyki (śródziemnomorski sos jogurtowo-czosnkowy z miętą i ogórkiem)*
- *Guacamole (sos z avocado, jalapeno, oliwy, cytryny, z czosnkiem i kolendrą)*
- *Chutney z mango (słodki sos z pikantnym posmakiem chili i imbiru)*
- *Dżem chili (słodko-pikantna konfitura ze świeżych papryczek chili)*
- *Konfitura z czerwonej cebuli (słodka, delikatna, balsamiczna)*
- *Sos cajun (esencjonalny ciemny sos do mięs na bazie soi i miodu)*
- *Sos BBQ (słodki aromatyczny sos do mięs)*
- *Sos teryiaki (cytrusowy esencjonalny sos do ryb, mięs, owoców morza...)*
- *Sos serowy (sos z sera Cheddar)*
- *Sos blue chesse (sos z sera pleśniowego)*
- *Sos słodko-kwaśny (sos z chili i limonek)*

Desery: (mini pucharki/szkielka)

1 porcja /7,00zł

- *Panna Cotta z rubinowym sosem z malin na winie Marsala*
- *Tiramisu z likierem Amaretto , z biszkoptami*
- *Zabaglione z winem Marsala*
- *Mus z gorzkiej i białej czekolady*
- *Mus z gorzkiej czekolady ze śliwkami marynowanymi w Porto*
- *Salatka ze świeżych owoców filetowanych*
- *Gruszka gotowana w białym winie z kremem mascarpone z karmelizowanymi orzechami pistacjowymi*

Mini desery:

- *Bezowy koszyczek z kremem z owoców leśnych* **1 porcja/8,00zł**
- *Mini ciasteczka koktajlowe* **1kg/60,00zł**
- *Czekoladowe mini naleśniki z cytrynową ricottą* **1 szt./3,00zł**

Dodatkowe koszty:

- *Dostawa cateringu* **w zależności od zamówienia**
- *Kelner/Obstuga* **200,00zł**
- *Barman* **250,00zł**
- *Kucharz* **250,00zł**
- *Zastawa stołowa, szkło, nakrycia, meble, sprzęt...* **do uzgodnienia**

Podane ceny nie zawierają podatku VAT