

11 stycznia 2019

Miejsce – Kiszukowy Zakątek

Ilość osób – min. 90

Godzina – do ustalenia

Termin wykonania – do ustalenia

- impreza wyłącznie dla zaproszonych uczestników (zamknięta), weryfikacja osób wchodzących – po stronie organizatora;

- przekąski zimne zostaną podane w formie bufetu

- dania na gorąco będą serwowane przez kelnerów do stołów

- do Państwa dyspozycji przez cały czas trwania przyjęcia będzie wykwalifikowana kadra kelnerska;

**Menu:**

**Bufet przekąsek zimnych (350 g / os):**

- Sałata rzymska z topionym boczkiem sosem cesar z anchois i grzankami ziołowymi
- Sałaty z vinaigrette i prażonym boczkiem
- Sałatka karaibska z krewetką i mięsem kraba
- Tatar wołowy podany z marynatami i rydzami .
- Rolada z kaczki faszerowana bakaliami\
- Terinna z zająca w marchwi z nutą cynamonu
- Pstrąg faszerowany krabem
- Wędzony jesiotr
- Mix ryb wędzonych z sosem miodowo musztardowym
- Warzywa z dipami
- Kurczak z owocami
- Rolada z boczku z morelą
- Omleczki szpinakowe z szynką .
- Półmisek mięsów własnego wyrobu .
- Śledzie w trzech odstonach ( po żydowsku/w balsamicznej cebuli /w śmietanie i chrzanie )
- Pieczywo

**Dania gorące serwowane (1 850 g / os):**

- Przystawka zimna – pasztet drobiowy podany na lustrze sosu żurawinowego
- Krem z białych warzyw z oliwą truflowa i prażonymi migdałami
- Łosoś w włoskich ziołach podany na sosie szafranowym i warzywami sous vide - dla Pań
- Pieczeń z karkówki podana w sosie pieprzowym z warzywami z rusztu i puree ziemniaczanym - dla Panów
- Polędwiczki opasane boczkiem z własnej wędzarni podana w sosie żubrowym z pieczarką duszoną w cytrynie
- Pierś młodego kurczęcia na pomidorach w bazylii podana w sosie z suszonych pomidorów i ryżem jaśminowym
- Zupa : Barszcz czerwony z krokietem

**Bufet dań gorących (400 g / os):**

- Wołowina po burgundzku z warzywami
- Okoń morski podany w sosie rakowym

- Lasagne bolońska z sosem pomidorowym z bazylią*
- Pieczeń dojrzewająca z karkówki w sosie Jack Daniel's*
- Fasolki szparagowe żółte i zielone w maśle ziołowym*

**Bufet deserowy (150 g / os):**

- Owoce filetowe*
- Musy owocowe*
- Szaszłyki owocowe*
- Asortyment ciast własnego wypieku*
- Ciasta monoporcyjne - wybór*

**Napoje i zimne gorące**

- Kawa, herbata, dodatki (400 ml / os)*
- Soki owocowe (800 ml /os)*
- Napoje niegazowane (400 ml / os)*
- Woda mineralna z cytryną (800 ml / os)*

**Cena: 250 zł/os.**

*Aperitif w formie wina musującego w cenie.*

*Transport poza miasto Białystok -wynosi: 500 zł(brutto)*

*Obsługa jest do Państwa dyspozycji na czas trwania uroczystości ,od momentu rozpoczęcia -maksymalnie do 3:00, Chyba ,że zostaną ustalone inne opcje na końcowym etapie uzgodnień cateringu.*

*Stawka obowiązuje przy ilości osób nie mniej niż 200.*

*Oferta cenowa obowiązuje do października 2019 r.*

*Dodatkowo oferujemy: Piwo Tyskie,Żubr-30 keg w cenie:290 zł (netto).*

*Wino półwytrawne 0,7 l but.- czerwone, białe -w cenie 35 zł (netto) za butelkę.*

*Istnieje możliwość zorganizowania Drink Baru.*

*Realizacja – na podstawie zamówienia, podpisanej umowy.*

*Płatność – 30 % zaliczka, reszta przelew 14 dni.*

*Możliwość bezkosztowej korekty zamówienia do 7 dni przed terminem, do 10% zakładanych ilości.*

*W razie jakichkolwiek pytań – jestem do dyspozycji.*

*Katarzyna Tamiola  
Specjalista ds. Cateringu  
Mobile:661530573  
e-mail:catering@casablanca-catering.pl*