















Zimne przekąski w stole - (350 g/os.)

-  Tatar wołowy z marynatami
-  Tatar z łososia na grzance cebulowej
-  Wędliny „Biebrzańskie smaki „
-  Terina wieprzowa opasana boczkiem , marchwią podana z sosem żurawinowym
-  Sałata z grillowanym kurczakiem i sosem czosnkowym
-  Sałata z kozim serem/grillowana gruszka/orzech włoski /krem balsamiczny
-  Rozmaitości serowe z owocami bakaliarnymi
-  Galantyna węgierska w nori z batata i soczewicy
-  Mix rolad kuchni Restauracji Kawelin
-  Omleczki szpinakowe z wędzonym łososiem



Dodatki:

-  Pieczywo , masło , sosy




Dania gorące serwowane :

-  Krem z białych warzyw/oliwa/prążony migdał/krem balsamiczny
-  Nogi kaczki/puree ziemniaczane/gorące wiśnie/kapusta czerwona duszona w winie
-  Boeuf Strogonow na wołowinie /podany z bagietką

Opcja bezmięsa :

-  Gnocchi/pesto bazyliowe/warzywa grillowane/tarty parmezan – danie wegetariańskie
-  Kotlety z batata i pieczonej marchwi/salsa warzywna/pieczony ziemniak –danie wegańskie

Napoje :


-  Kawa z ekspresu , wybór herbat
-  Woda mineralna - 300 ml/os.
-  Soki owocowe – 800 ml/os.

Cena brutto : 179 zł /os.







W cenie zapewniamy : profesjonalną obsługę kelnerską (do 7 h przyjęcia) ,salę na wyłączność ,kwiaty w stołach, pokrowce na krzesła. Apartament lub pokój Superior – w cenie przyjęcia

Dodatkowo proponujemy:

Bufet słodki :

-  Asortyment ciast – 250 g/os. (min. 3 rodzaje) np.: jabłecznik, sernik, rurki z kremem , muffinki , mini eklery, kruche rogaliki , tartaletki , owoce filetowane – **29 zł/os.**

Alternatywne propozycje :

-  Pierogi opiekane z cielęciną /mix sałat z warzywami z sosem vinaigrette – **20 zł /os.**
-  Udo kaczki /puree ziemniaczane /wiśnie na gorąco – **40 zł/os.**
-  Polędwiczka w trawie żubrowej /puree ziemniaczane z pudrem ziołowym/glazurowane buraczki w miodzie – **40 zł/os.**
-  Boeuf Strogonow na wołowinie /bagietka świeżo opiekana – **25 zł/os.**
-  Solianka na wołowinie/kwaśna śmietana/kapary/oliwki/ogórek kiszony -**25 zł/os.**
-  Filet grillowany z piersi kurczęcej /sos z suszonych pomidorów i szpinaku /grzanka czosnkowa/palony pomidor - **30 zł/os.**

Realizacja – na podstawie zamówienia / umowy

Płatność – 30 % zadatku (w momencie rezerwacji), pozostała kwota - w dniu realizacji (karta/gotówka)

Podane ceny zawierają VAT

Możliwość korekty zamówienia do 4 dni przed terminem, do 10% zakładanych ilości.

W przypadku ilości os. poniżej 15. – doliczamy serwis.

W razie jakichkolwiek pytań – prosimy o kontakt

Oferta ważna od 03.2022

Informacje i zamówienia:

Robert Malinowski

kom.: 500 100 113

r.malinowski@kawelin.pl

Informacje i zamówienia:

Katarzyna Tamioła

kom.: 661 530 573

catering@casablanca-catering.pl

Informacje i zamówienia:

Tomasz Iwanowski

kom.: 515 069 175

t.iwanowski@kawelin.pl