

OFERTA CATERINGOWA



Serdecznie zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą cateringową.
Oferta jest propozycją, którą możemy dostosować do Państwa potrzeb i budżetu.

CATERING

PRZERWY KAWOWE

Minimum logistyczne 400 zł



BASIC

25 zł / os.

Kawa / bez ograniczeń
Herbata / bez ograniczeń
Mleko

Woda mineralna niegazowana / bez ograniczeń
Sok owocowy / bez ograniczeń
Ciastka kruche

DODATKI

za sztukę

SŁODKIE

Minideserki - 9 zł
(creme brule, tiramisu, pana cotta, mus czekoladowy)
Mufiny - 8 zł
(czekoladowe, waniliowe, owocowe)
Ciasta domowe - 12 zł
(szarlotka, brownie, ciasto drożdżowe z owocami)

WYTRWANE

Kanapki - 5 zł (2 szt.)
Mini sandwiche - 6 zł
Szynka parmeńska - 5 zł
(mozzarella, salsa pomidorowa)
Focaccia z tatarskim z łososia - 10 zł
Minisałatki - 7 zł
(cezar, z mozzarellą, z ciecierzycą i suszonymi pomidorami)
Bananowe curry z grillowanym kurczakiem i sałatką z cukinii - 6 zł

FIT

Jogurt naturalny z dodatkami - 6 zł
Pudding chia - 8 zł
Owoce porcjowane - 14 zł - 150 g
Mini koktajle owocowe - 6 zł
Świeże warzywa z dipem jogurtowo-miętowym - 4 zł

Obowiązujące ceny są cenami netto

PROPOZYCJA DODATKÓW



PRZYSTAWKI

Tatar z łososia / oliwa szczypiorkowa / pikle / sos sojowy - 15 zł
Mozzarella bufala / pomidory / orzechy pinii / sos bazyliowy - 15 zł
Paszтет wieprzowy / śliwka w occie / sos cumberland - 9 zł
Arbuz / sałata lodowa / feta / mięta - 10 zł
Faszerowana galantyna - 10 zł

DESERY

Ciasto czekoladowe z piwem porter i migdałami - 12 zł
Sernik nowojorski - 14 zł
Tarta z mascarpone i owocami - 16 zł
Lody waniliowe z gorącymi malinami - 12 zł
Tiramisu - 12 zł

PAKIET NAPOJÓW - BEZ OGRANICZEŃ - CENA 20 zł netto / os.

Kawa
Herbata
Woda niegazowana
Soki owocowe

Dodatki: mleko, cytryna, cukier

Obowiązujące ceny są cenami netto

PROPOZYCJA MENU SERWOWANEGO* LUB BUFETOWEGO

Minimum logistyczne 600 zł



WARIANT I - cena 40 zł / osoba

Zupa do wyboru

Krem pomidorowy z grzankami
Barszcz czerwony z tartą porową

Danie główne do wyboru

Grillowany filet z kurczaka / ziemniaczki / mix sałat z warzywami / sos tzatziki
Makaron penne z grillowaną polędwiczką wieprzową w sosie arabiatta
Filet z dorsza w cieście piwnym / puree / colesław / sos tatarski
Kotlet schabowy z kością / zmieniaki gotowane / kapusta kiszona zasmażana
Gołąbki z kapusty włoskiej / kasza jęczmienna / grzyby / ratatuj warzywne (WEGE)

WARIANT II - cena 50 zł / osoba

Zupa do wyboru

Krem z zielonego groszku (WEGE)
Zupa grzybowa z lanymi kluskami

Danie główne do wyboru

Zraz wołowy / kluski śląskie / buraki zasmażane / sos pieczeniowy
Pieczone żeberka wołowe / puree z batatów / grillowane warzywa / sos barbecue
Kuskus z kotlecikami warzywnymi / sos pomidorowy (WEGE)

WARIANT III - cena 60 zł / osoba

Zupa do wyboru

Łagodna zupa tajska z kurczakiem
Krem z białych warzyw z popcornem z kaszy gryczanej

Danie główne do wyboru

Łagodna wołowina po tajsku z makaronem ryżowym i warzywami
Smażona pierś z perlicy wielkopolskiej / fondant ziemniaczany / zielone warzywa duszone na maśle
Pieczony filet z sandacza / czarna soczewica / mus z zielonego groszku / pieczona marchew / sos holenderski
Duszona cielęcina z kością / kluski półfrancuskie / smażone pieczarki / okopowe warzywa w miodzie

*Dania serwowane będą dostarczane w opakowaniach jednorazowych

Obowiązujące ceny są cenami netto

PROPOZYCJA MENU BUFETOWEGO

Minimum logistyczne 1 000 zł



WARIANT IV - cena 70 zł netto / osoba

ZUPA (jedna do wyboru)

Krem z pieczonego selera
Zupa kalafiorowa z makaronem
Rosół z kluseczkami

DANIE GŁÓWNE (trzy do wyboru / 2,5 porcji na osobę)

Makaron tagiatelle / pulpeciki wieprzowe / sos pomidorowy
Pieczony filet z dorsza / sos z palonego masła
Filet z kurczaka z serem feta i suszonymi pomidorami / sos lazur
Papardelle / sos kurków / wędzony ser
Filet z łososia / sos kaparowy
Pieczona karkówka szpikowana czosnkiem

DODATKI (cztery do wyboru / 2,5 porcji na osobę)

Opiekane ziemniaki / zioła
Ryż / warzywa
Puree ziemniaczane
Prażona kasza gryczana
Warzywa gotowane / okrasa z jajek i kopru
Wybór sałat / vinegrette
Sałatka z pieczonych buraków / orzechy
Sałatka z kalafiora / ogórki

PROPOZYCJA MENU BUFETOWEGO

Minimum logistyczne 1 000 zł



WARIANT V - cena 90 zł / osoba

PRZYSTAWKI (dwie do wyboru / 1,5 porcji na osobę)

Pasztet wieprzowy z chrzanem
Cielęcina gotowana z sosem tuńczykowym i kaparami
Sałatka z pieczonych buraków i koziego sera
Grillowane warzywa z ziołową fetą
Sałatka ze szpinakiem i wędzonym pstrągiem
Sałatka caprese

ZUPA (jedna do wyboru)

Zupa hiszpańska z pieczoną papryką i serem mascarpone
Żurek z jajkiem
Krem szczawiowy z grzankami

DANIE GŁÓWNE (trzy do wyboru / 2,5 porcji na osobę)

Zraz wołowy w sosie pieczeniowym
Udko z kaczki
Sandacz w sosie maślanym
Makaron fusillioni z ragout jagnięcym
Warzywa po arabsku z duszonym labraksem
Schab wieprzowy z duszonym porem

DODATKI (cztery do wyboru / 2,5 porcji na osobę)

Kuskus z rodzynkami
Puree ziemniaczane z pieczonym czosnkiem
Kopytka ziołowe
Kasza pęczak z zielonymi warzywami
Duszona kapusta z koperkiem
Surówka colesław
Smażona skorzonera
Buraki zasmażane

PROPOZYCJA MENU BUFETOWEGO

Minimum logistyczne 1 500 zł



WARIANT VI - cena 130 zł / osoba

PRZYSTAWKI - bufet przekąskowy (1,5 porcji na osobę)

Łosoś gravlax
Polędwiczka wieprzowa w sezamie z warzywami
Arbuz / sałata lodowa / feta / mięta
Sałata cezaj z grillowanym kurczakiem
Mix galantyn
Ryba po grecku

ZUPA (jedna do wyboru)

Francuska zupa rybna
Węgierska zupa gulaszowa
Tajska zupa z kurczakiem

DANIE GŁÓWNE (trzy do wyboru / 2,5 porcji na osobę)

Spaghetti z małżami w sosie pomidorowym
Pieczeń cielęca w białym sosie z dymką
Sandacz w sosie rakowym
Pierś z kaczki w sosie pieczeniowym
Kurczak supreme w sosie borowikowym
Polędwiczka wieprzowa w sosie chrzanowym

DODATKI (cztery do wyboru / 2,5 porcji na osobę)

Kluski śląskie
Ziemniaki gotowane
Ryż z zielonym groszkiem
Duszona modra kapusta
Mix sałat z warzywami i vinegrettem miodo-musztardowym
Surówka z buraków
Fasolka szparagowa z bułką tartą

Obowiązujące ceny są cenami netto

Oferta obejmuje także:

- WYPOSAŻENIE: stoliki koktajlowe (falbany i obrusy) – 40 zł / szt.
- PRZYGOTOWANIE miejsca odbywania się cateringu
- DANIA BUFETOWE w podgrzewaczach
- ZASTAWA porcelanowa i szklana
- OBSŁUGA kelnerska
- UTRZYMANIE CZYSTOŚCI w trakcie cateringu
- TRANSPORT cateringu

Serdecznie zapraszamy do kontaktu:

KONTAKT

Hotel Barczynna Medical SPA
Barczynna 12
62-330 Nekla
email: sprzedaz@hotelbarczynna.pl
www.hotelbarczynna.pl
Tel. 61 611 02 25, 697 800 932

