

ŚWIĄTECZNA OFERTA CATERINGOWA



Święta Bożego Narodzenia to czas wyjątkowy. Pełen ciepła, życzliwości i wzajemnej bliskości. To też doskonały moment do podzielenia się sukcesami z pracownikami, współpracownikami i partnerami biznesowymi przy wspólnych stołach w serdecznej atmosferze. Catering z Hotelu Barczyzna Medical SPA to idealna propozycja, dzięki której klimat Świąt zagości w Państwa firmach.

PROPOZYCJA ZIMNEGO BUFETU

Minimum logistyczne 500 zł netto



Zimny bufet (minimum 10 porcji z jednego rodzaju)

2 porcje / osoba - 40 zł

3 porcje / osoba - 55 zł

Łosoś gravlax
Polędwiczka wieprzowa w sezamie z warzywami
Arbuz / sałata lodowa / feta / mięta
Sałata cezarska z grillowanym kurczakiem
Mix galantyn
Śledź w śmietanie z jabłkami i cebulką
Śledź po kaszubsku
Tatar z łososia z kaparami
Mus grzybowy podany na tartince
Łosoś w galarecie
Sandacz w galarecie
Karp w galarecie
Schab ze śliwką i morelą
Wędzona pierś z kaczki z żurawiną
Terrina drobiowa z suszonymi pomidorami
Polędwiczka nadziewana grzybami
Roladka z kurczaka z warzywami
Ryba po grecku
Rolada z pstrąga po królewsku
Kaczka po tyrolsku

PROPOZYCJA MENU ŚWIĄTECZNEGO

Minimum logistyczne 600 zł netto

1

WARIANT

45 zł / os.



ZUPY (jedna do wyboru)

Barszcz czerwony z uszkami
Zupa rybna / pieczony ziemniak
Krem z buraków z prażonymi migdałami

DESER (1 porcja/osoba)

Makowiec z sosem waniliowym
Brownie z polewą karmelowo-piernikową
Gruszka gotowana w winie z korzennymi przyprawami / krem z białego sera

DANIA GŁÓWNE (jedno do wyboru)

Pierogi z kapustą i grzybami (6 szt na 1os.)
Smażony fileć z karpia / puree ziemniaczane / warzywa pieczone w miodzie / sos maślany
Smażony fileć z dorsza / risotto / brokuł
Pieczeń wieprzowa / kluski śląskie / zasmażane buraki z chrzanem
Polędwiczka wieprzowa tornedos / zapiekanka ziemniaczana / duszony szpinak / sos grzybowy
Kulebiak z grzybami / wybór sałat / dressing orzechowy (vege)
Shepherd's pie z warzywnym gulaszem (vege)

PROPOZYCJA MENU ŚWIĄTECZNEGO

Minimum logistyczne 600 zł netto

2

WARIANT

65 zł / os.



ZUPY (jedna do wyboru)

Francuska zupa rybna z pulpetem rybnym
Consomme grzybowe / lane kluski koperkowe
Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym

DESER (1,5 porcja/osoba)

Sernik nowojorski z pomarańczami
Mus makowy z białą czekoladą i rokitnikiem
Makowiec z sosem waniliowym
Tiramisu korzenne z musem z wiśni

DANIA GŁÓWNE (jedno do wyboru)

Pierogi z kapustą i grzybami / krem z selera / szczypiorek
Smażony filet z karpia / puree ziemniaczane/ por / marchew / imbir / sos po żydowsku
Filet z łososia ekologicznego MOWI / tłuczony groszek / kalafior
Filet z sandacza / topinambur / warzywa korzeniowe / sos kaparowy
Cassoulet z kaczki i fasoli z suszoną śliwką
Zraz wołowy z grzybami / kopytka / kapusta modra
Stek z antrykotu / podgrzybki a'la minut z patelni / ziemniaki / szpinak / demi glace
Risotto grzybowe / stek z selera (vege)
Kotlet ziemniaczany / maślanka / szczypiorek (vege)
Ravioli z grzybami / lubczyk

PROPOZYCJA MENU ŚWIĄTECZNEGO

Minimum logistyczne 800 zł netto

3

WARIANT

85 zł / os.



ZUPY (jedna do wyboru)

Cappuccino z borowików / mus grzybowy
Barszcz czerwony z krokietem ziemniaczanym i porem
Włoska zupa rybna z małżami

DANIA GŁÓWNE (jedno do wyboru)

Polędwica z dorsza / ziemniaki truflowe / marchew / topinambur / bisque krewetkowy
Filet z karpia / migdały / pęczak / buraki / sos piernikowy
Pierogi z kapustą i grzybami / palone masło
Filet z łososia ekologicznego MOWI / tłuczony groszek / kalafior
Schab z dzika / kasza gryczana / grzyby / skorzonera
Pieczeń cielęca / seler / dynia / buraki / demi glace
Makaron orichetti z grzybami / prażone migdały (vege)
Zapiekanka warzywna z sałatką z rukoli i pomidorów
Udko z kaczki / pyzy / modra kapusta / pomarańcze / sos pieczeniowy

DESER (1,5 porcja/osoba)

Pudding z kutii z bakaliami
Piernik z powidłami z czekoladą
Beza z kremem makowym i pomarańczami

Kawa i herbata w cenie

PROPOZYCJA MENU ŚWIĄTECZNEGO

Minimum logistyczne 1000 zł netto

4

WARIANT

115 zł / os.

ZUPY (dwie do wyboru)

Barszcz czerwony z uszkami
Zupa z borowików z kwaśną śmietaną
Krem z dyni z mlekiem kokosowym
Bisque rakowe z grzankami

DODATKI (5 do wyboru - 2 porcje / osoba)

Ziemniaki gotowane
Zapiekanka ziemniaczana
Kluski śląskie
Kaszotto z warzywami
Kapusta z grzybami
Warzywa korzeniowe pieczone w miodzie
Kapusta modra duszona w soku porzeczkowym
Buraki zasmażane z chrzanem
Fasolka szparagowa z bułką tartą
Selekcja sałat z dressingiem
Sałatka z pieczonych buraków i orzechów

DESER (2 do wyboru - 2 porcje/osoba)

Mix ciast świątecznych (Łobza)
Korzenne tiramisu z wiśniami
Mus z maku i białej czekolady z pomarańczami
Brownie piernikowe
Kutia

Kawa i herbata w cenie

DANIA GŁÓWNE (5 do wyboru - 2 porcje / osoba)

Pierogi z kapustą i grzybami
Filet z karpia w sosie po żydowsku
Faworki z karpia z konfiturą z czerwonej cebuli
Sandacz w sosie kaparowym
Łosoś z grilla z warzywami
Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym
Schab wieprzowy duszony w sosie grzybowym
Filet z kurczaka zagrodowego w sosie kurkowym
Policzki wieprzowe w sosie z czerwonego wina
Udko z kaczki z jabłkiem
Lasagne z grzybami i szpinakiem
Łazanki z kapustą i grzybami

PRZEKĄSKI (4 do wyboru - 2 porcje / osoba)

Śledź w śmietanie z jabłkami i cebulką
Śledź po kaszubsku
Tatar z łososia z kaparami
Mus grzybowy podany na tartince
Łosoś w galarecie
Karp w galarecie
Schab z śliwką i morelą
Wędzona pierś z kaczki z żurawiną
Terrina drobiowa z suszonymi pomidorami
Polędwiczka nadziewana grzybami
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka śledziowa z ziemniakami, ogórkiem kiszonym i burakami
Sałatka grecka z oliwkami
Sałatka z wędzonego pstrąga

PROPOZYCJA MENU ŚWIĄTECZNEGO

Minimum logistyczne 1500 zł netto

5

WARIANT

135 zł / os.



ZUPY (jedna do wyboru)

Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym
Zupa rybna z wędzonym łososiem
Krem grzybowy z grzankami
Krem z buraków z malinami
Barszcz czerwony z uszkami
Zupa z borowików z kwaśną śmietaną
Krem z dyni z mlekiem kokosowym
Bisque rakowe z grzankami

DODATKI (5 do wyboru - 3 porcje / osoba)

Ziemniaki gotowane
Zapiekanka ziemniaczana
Kluski śląskie
Kaszotto z warzywami
Kapusta z grzybami
Warzywa korzeniowe pieczone w miodzie
Kapusta modra duszona w soku porzeczkowym
Buraki zasmażane z chrzanem
Fasolka szparagowa z bułką tartą
Selekcja sałat z dressingiem
Sałatka z pieczonych buraków i orzechów

DANIA GŁÓWNE (5 do wyboru - 2,5 porcji / osoba)

Pierogi z kapustą i grzybami
Filet z karpia w sosie po żydowsku
Faworki z karpia z konfiturą z czerwonej cebuli
Sandacz w sosie kaparowym
Łosoś z grilla z warzywami
Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym
Schab wieprzowy duszony w sosie grzybowym
Filet z kurczaka zagrodowego w sosie kurkowym
Policzki wieprzowe w sosie z czerwonego wina
Udko z kaczki z jabłkiem
Lasagne z grzybami i szpinakiem
Łazanki z kapustą i grzybami
Filet z karpia w migdałach
Filet z karpia panierowany z pieczarkami
Filet z dorsza w sosie porowym
Pieczeń wieprzowa z karkówki
Filet z kurczaka w sosie z suszonych pomidorów
Gulasz z dziczyzny z grzybami
Golonka po bawarsku
Polędwiczki tornedos w sosie grzybowym

DESER (2 do wyboru - 2 porcje / osoba)

Mix ciast świątecznych (Cukiernia Łobza)
Korzenne tiramisu z wiśniami
Mus z maku i białej czekolady z pomarańczami
Sernik nowojorski z migdałami
Piernik z czekoladą
Kutia

Kawa i herbata w cenie

PROPOZYCJA MENU ŚWIĄTECZNEGO

Minimum logistyczne 2000 zł netto

6

WARIANT

175 zł / os.

ZUPY (2 do wyboru)

Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym
Zupa rybna z wędzonym łososiem
Krem grzybowy z grzankami
Krem z buraków z malinami
Barszcz czerwony z uszkami
Zupa z borowików z kwaśną śmietaną
Krem z dyni z mlekiem kokosowym
Bisque rakowe z grzankami

DODATKI (5 do wyboru - 3 porcje / osoba)

Ziemniaki gotowane
Puree ziemniaczane
Zapiekanka ziemniaczana
Kluski śląskie
Kaszotto z warzywami
Kapusta z grzybami
Warzywa korzeniowe pieczone w miodzie
Kapusta modra duszona w soku porzeczkowym
Buraki zasmażane z chrzanem
Fasolka szparagowa z bułką tartą
Bukiet surówek
Sałatka z pieczonych buraków i orzechów
Grzyby w śmietanie

DESER (3 do wyboru - 2 porcje/osoba)

Mix ciast świątecznych (Cukiernia Łobza)
Korzenne tiramisu z wiśniami
Mus z maku i białej czekolady z pomarańczami
Sernik nowojorski z migdałami
Piernik z czekoladą
Kutia

DANIA GŁÓWNE (5 do wyboru - 2,5 porcji / osoba)

Filet z karpia w sosie po żydowsku
Faworki z karpia z konfiturą z czerwonej cebuli
Sandacz w sosie kaparowym
Łosoś z grilla z warzywami
Schab wieprzowy duszony w sosie grzybowym
Policzki wieprzowe w sosie z czerwonego wina
Udko z kaczki z jabłkiem
Filet z karpia panierowany z pieczarkami
Filet z dorsza w sosie porowym
Filet z kurczaka w sosie z suszonych pomidorów
Golonka po bawarsku
Polędwiczki tornedos w sosie grzybowym

PRZEKĄSKI (6 do wyboru - 3 porcje / osoba)

Śledź w śmietanie z jabłkami i cebulką
Śledź po kaszubsku
Tatar z łososia z kaparami
Mus grzybowy podany na tartince
Łosoś w galarecie
Sandacz w galarecie
Karp w galarecie
Schab ze śliwką i morelą
Wędzona pierś z kaczki z żurawiną
Terrina drobiowa z suszonymi pomidorami
Polędwiczka nadziewana grzybami
Roladka z kurczaka z warzywami
Ryba po grecku
Rolada z pstrąga po królewsku
Kaczka po tyrolsku

Kawa, herbata, napoje niegazowane i woda w cenie

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

