

OFERTA CATERINGOWA

ZUPA DO WYBORU

- Rosół z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką
- Krem borowikowy z orzechami
- Wędzony krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE WIELOPORCJOWO

- Rolada wołowa z sosem pieczeniowym
- Pieczone udko z kaczki w sosie jabłkowym
- Kurczak z camembertem i żurawiną

DODATKI

- Kluski śląskie
- Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
- Risotto jarzynowe
- Modra kapusta
- Młoda kapusta z koperkiem lub kapusta kiszona zasmażana z boczkiem
- Kompozycja sałat z sosem winegret
- Buraczki na zimno

DESER DO WYBORU

- Kozi ser podany z galaretką z porzeczek na kruchym cieście, sponge rozmarynowy
- Sernik z musem owocowym

CENA

Pakiet dla 4 osób – 450 zł

Pakiet dla 6 osób – 650 zł

Pakiet dla 10 osób – 990 zł

TORT*

- czekoladowy – 200 zł
- śmietankowy z owocami – 180 zł
- chałwowy – 210 zł
- pistacjowy – 240 zł
- szwarcwaldzki – 210 zł

BUFET SŁODKI**

- Kompozycja ciast Rezydencji (sernik, makowiec, szarlotka)
- Słodkie deserki
- Kruche ciasteczka na maśle
- Kokosanki
- Babeczki czekoladowe

CENA

30 zł od osoby

* tort realizowany dla min. 10 osób, ceny podane dla zamówienia na 10 osób.

** Zamówienie realizowane dla min. 10 osób.

