

CATERING

FINGER FOOD | DANIA GORĄCE | SŁODKOŚCI



FINGER FOOD

ZAMÓW GOTOWY ZESTAW NA IMPREZĘ, SPOTKANIE FIRMOWE BĄDŹ ELEGANCKIE PRZYJĘCIE

KOMPOZYCJA FINGERFOOD | 229 zł/ zestaw

(36 przekąsek na eleganckim półmisku jednorazowym – dla 5-6 osób)

- tatar wołowy / majonez borowikowy / musztarda francuska / pikle
- polędwiczka wieprzowa / blin
- krewetka / mus z mango
- śledź litewski / grzanka/ burak / konfitura z jabłek
- rostbef wołowy / karczoch / sos dijone / pieczywo
- pate z jelenia / blin

KOMPOZYCJA TATARÓW | 269 zł/ zestaw

(36 przekąsek na eleganckim półmisku jednorazowym – dla 4-5 osób)

- tatar wołowy - podwójny set
- tatar Szefa Kuchni z musztardą francuską
- tatar ze śledzia
- tatar z łososia
- tatar wegetariański

PODLASKI SET | 89 zł/ zestaw

- pate z gęsi- wek
- smalec wieprzowy ze skwarkami cebulą i jabłkiem - wek
- kielbasianka z jeleniem - wek
- chleb wypiekany w Restauracji Regiment

MINI BURGER Z MIĘSEM Z JELENIA | 109 zł/ zestaw

bułka / mięso z jelenia / ser / sałata pomidor | 6 sztuk

DODATKOWO POLECAMY

SALATKA Z SEREM HALLUMI | 69 zł/ 750 g

bukiet sałat/ grillowany ser hallumi/ burak/ pomidor

CHLEB PSZENNO - ŻYTNI RESTAURACJI REGIMENT | 29 zł/ sztuka

(mieszanka do własnego wypieku)

DANIA GORĄCE

ZAPROŚ RESTAURACJE DO SWOJEGO DOMU LUB FIRMY

ZUPY

- Flaki królewskie z polczkami wołowymi | 65 zł/ 1 liter
- Strogonow z jelenia | 85 zł/ 1 liter

DANIA GŁÓWNE

(Dania wieloporcyjne na gorąco)

- Kaczka faszerowana z jabłkami | 245 zł/ 2 kg
- Gęś pieczona/gnocchi/buraczki | 580 zł/ 3 kg
- Udziec z sarny/ziemniak pieczony/surówka russaka | 410 zł/ 3 kg
- Łosoś pieczony/risotto/warzywa korzeniowe | 440 zł/ 2 - 2,5 kg



SŁODKOŚCI

SŁODKIE DZIEŁA SZTUKI AUTORSTWA NASZEJ CUKIERNICZKI

TORTY | 20 zł/ porcja

(porcja ok. 100 - 120 g/ osoba)

- Tort śmietana/malina/jasny biszkopt
- Tort biała czekolada/czarna porzeczka/jasny biszkopt
- Tort czekoladowa chrupka/wiśnia/ciemny biszkopt

Minimalne zamówienie 20 porcji.

Możliwość powiększenia o wielokrotność 5 porcji. Tort piętrowy od 40 porcji.

TORT NUMBER CAKE | 390 zł/ cyfra

(cyfra ok. 2 - 2,5 kg)

- Kształt cyfra lub litera
- Delikatne kruche ciasto/krem chantilly z białą czekoladą/mus mirabelkowy/
mus owoce leśne/świeże owoce

DODATKOWE SŁODKOŚCI

- Beza z owocami | 190 zł | ok. 1,7 kg
- Marcinek tradycyjny | 310 zł | ok. 2 kg
- Sernik z białą czekoladą | 190 zł | ok. 1,3 kg
- Torcik oreo | 190 zł | ok. 1,6 kg

SWEET BOX | 349 zł/ zestaw: 9 monoporcji + 15 mini ptysi

SWEET BOX MINI | 149 zł/ zestaw: 6 monoporcji

NAPOJE

- Domowy kwas chlebowy | 23 zł/ 1 liter
- Lemoniada | 35zł/ 1 liter



WARUNKI REALIZACJI

- **PAKOWANIE** | Dania pakowane są w naczynia jednorazowe. Dania gorące pakowane są zbiorczo lub 1-porcjowo, przekąski zimne ułożone są na naczyniu do bezpośredniego wystawienia na stół.
- **DANIA GORĄCE** | Dania główne możemy przygotować do odgrzania lub na gorąco. Aby podtrzymać ich temperaturę wypożyczamy dodatkowo tzw. termobox'y, które pozwalają utrzymać odpowiednią temperaturę dań nawet do 2 h. Za wypożyczenie pobierana jest kaucja w wysokości 200 zł (płatne gotówką przy odbiorze). Zwrot dnia następnego.
- **ROZLICZENIE** | W ramach potwierdzenia zamówienia przyjmujemy zadek w wysokości 30% wartości zamówienia płatny Biurze Obsługi Gości lub przelewem (Alior Bank o/Białystok 91 2490 0005 0000 4520 7913 8644). W przypadku rezygnacji z realizacji zamówienia zadek nie podlega zwrotowi. Zamówienie można opłacić kartą, gotówką bądź przelewem.
- **DOWÓZ** | Dowóz jest dodatkowo płatny: 30 zł na terenie Białegostoku. Dostawy poza Białymstokiem wyceniane są indywidualnie, w zależności od odległości.
- **ODBIÓR** | Odbiór osobisty, bezpłatny w Hotelu Traugutta3. Godziny cateringów ustalane są indywidualnie. W miarę możliwości sugerujemy planowanie realizacji zamówień w godz. 12:00 – 20:00.
- **WAŻNE** | Wydarzenia obsługujemy kompleksowo, tj. transport, wyposażenie, dekoracje, obsługa. Przygotowujemy indywidualne wyceny. Skontaktuj się z nami i dowiedz się więcej!





KLUCZ DOBREGO SMAKU

Catering Traugutta3

Doświadczenie w realizacji cateringów w formie **zasiadanej** oraz bufetowej w dowolnych przestrzeniach.

Nie ogranicza nas miejsce ani liczba Gości.
Nasze realizację sięgały już **ponad 1 000 osób!**

TWÓJ SUKCES

Wydarzenia premium

Zaplanuj **wizję lokalną** wybranego miejsca z naszym Event Managerem.

Przedstaw nam swoje oczekiwania, a my dzięki doświadczeniu i kreatywności zadamy o **kompleksową organizację** Twojego wydarzenia.

SZYK I ELEGANCJA

Finger food

Finger food to **efektowna forma małych porcji przekąsek**, które sprawdzą się na każdym wydarzeniu.

Na słono lub na słodko zdecydowanie wzbogacają menu. **Zaskocz swoich Gości nowymi smakami!**

CATERING TRAUGUTTA3

T: +48 790 414 333, T: +48 856 777 334

marketing@hoteltraugutta3.pl

www.hoteltraugutta3.pl/catering

