



**OFERTA
CATERINGOWA
2021**

Menu Dań Gorących

ZUPY / 250 ml

(proszę o wybór **jednej** zupy)

- Krem z białych warzyw / 13 zł
- Rosół z dzikiego ptactwa z domowym makaronem / 11 zł
- Chłodnik czerwony / 13 zł

DANIA GŁÓWNE

(proszę o wybór **jednego** dania, minimalna liczba dań 10)

- Konfitowana noga z kaczki / sos z owoców leśnych / 39 zł
- Roladka z piersi kurczaka z mozzarełą i suszonymi pomidorami / sos zielone pesto / 32 zł
- Kofta z dziczyzny (2szt) / sos demi glace / 39 zł
- Szaszłyk z łososiem i cukinią (2szt) / 37 zł
- Kaszotto z nowalijkami / 32 zł

DODATKI SKROBIOWE

(proszę o wybór **jednego** dodatku)

- Kluski śląskie 150 g
- Kopytka 150 g
- Babka ziemniaczana 200 g

DODATKI WARZYNNE

(proszę o wybór **dwóch** dodatków)

- Bukiet sałat z sosem vinegrette
- Ogórki małosolne
- Młoda biała kapusta z marchwią i koprem

ZESTAW DZIECIĘCY / 29 zł

- Rosół z bażanta z domowym makaronem
- Filety z kurczaka zagrodowego z kopytkami i ogórkiem

DODATKOWE DANIE GORĄCE 27 zł/os

(porcja 4 szt., minimum 10 porcji)

- Pierogi z mięsem sarny
- Pierogi ze szpinakiem



Przekąski zimne

ZESTAW przekąsek zimnych / 49 zł/os (minimalne zamówienie 10 porcji)

1. Tatar wołowy
2. Kompozycja wędlin wędzonych i suszonych
3. Kompozycja pasztetów (z dziczyzny, z drobiu)
4. Sałatka Cezar
5. Sałatka: makaron Fiori/dynia/cukinia/szpinak/parmezan

ZESTAW przekąsek zimnych / 69 zł/os (minimalne zamówienie 10 porcji)

1. Tatar wołowy
2. Kompozycja wędlin wędzonych i suszonych
3. Kompozycja pasztetów (z dziczyzny, biały)
4. Sałatka Cezar
5. Sałatka makaron Fiori /dynia/cukinia/szpinak/parmezan
6. Sałata: burak/rwana mozzarella/orzech włoski
7. Finger food (łosoś gravlax/hummus/śledź)

PRZEKĄSKI ZIMNE – zamówienia specjalne

- Kaczka faszerowana kaszą gryczaną i mięsem /ok. 2 kg/ 210 zł
- Szczupak faszerowany /ok. 1,5 kg/ ok.30porcji / 210 zł
- Jesiotr wędzony /ok 1,4 kg/ 190 zł
- Gęś faszerowana z pistacjami /1 szt. /ok. 3.3 kg/ 290 zł
- Udziec z sarny /ok. 3 kg/ 390 zł
- Sushi / 50porcji / 310 zł



TORTY / 12 zł porcja
(porcja ok.100-120g/os)

- Tort śmietanowo - malinowy
- Tort biała czekolada z porzeczką
- Tort mango marakuja

Minimalne zamówienie 20 porcji
Możliwość powiększenia o wielokrotność 5 porcji

DODATKOWE SŁODKOŚCI

- Beza z owocami /ok. 1,7 kg/ 160zł
- Malinowa chmurka /ok.1,4kg/ 120zł
- Marcinek tradycyjny /ok. 2 kg/ 195zł
- Sernik z białą czekoladą /ok.1,3kg/ 155zł
- Torcik OREO /ok.1,6kg./ 150 zł



SWEET BOX / 225 zł/zestaw
(9 monoporcji, 15 mini ptyśi)

SWEET BOX MINI / 99 zł/zestaw
(6 monoporcji)

NAPOJE

- Domowy kwas chlebowy /1 litr/ 15zł
- Lemoniada /1 litr/ 21zł

ALKOHOL - WINO

- Wytrawne białe/czerwone Marques de Plata Hiszpania /0,7l/ 29zł
- Wytrawne białe/czerwone Antico Rosone Włochy /0,7l/ 29zł

USŁUGI DODATKOWE

TRANSPORT CATERINGU

- dowóz na terenie Białegostoku, przy zamówieniu cateringu powyżej 2000 zł gratis, poniżej 2000 zł koszt: 50 zł.
- Poza Białymstokiem wycena indywidualna

OBSŁUGA

- Obsługa przyjęcia (kucharz do wydania dań gorących oraz kelner) do 30 osób, koszt: 500 zł (do 5h).
- Dodatkowy kelner do 30 osób, koszt: 300 zł.
- Dodatkowa godzina obsługi kelnerskiej, koszt: 60 zł/kelner/ godzina.

STOŁY/KRZESŁA

Usługa wypożyczenia stołów/krzeseł wraz z ustawieniem oraz transportem na terenie Białegostoku:

- do 30 osób: 500 zł;
- 31-60 osób: 800 zł;
- powyżej 60 osób wycena indywidualna.

Wymiary stołów: prostokątny 160cmx90cm, 90cmx90cm, okrągły średnica 180cm.

- Obrus okrągły, prostokątny: 30 zł/ sztuka
- Stolik koktajlowy: 30 zł/ sztuka.

ZASTAWA

- Wypożyczenie kompletu naczyń (sztućce, talerze, bulionówki, szkło do napoi), 15zł / osoba komplet.
- wypożyczenie filiżanek. Koszt: 5 zł/ sztuka
- wypożyczenie karafki do napoi. Koszt 5 zł / sztuka
- Wypożyczenie kieliszków do własnego alkoholu, 2 zł/ sztuka
- Podgrzewacz do potraw, 40 zł
- Możliwość przygotowania przekąsek zimnych na półmiskach Restauracji. Kaucja 400 zł.
- odbiór własny lub dowóz ww. zastawy dzień przed przyjęciem. Koszt dowozu: 50 zł.

REALIZACJA ZAMÓWIENIA

ZAMÓWIENIE | Ostateczne potwierdzenie liczby osób oraz menu 5 dni przed datą przyjęcia

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 na gorąco lub do odgrzania. Aby podtrzymać ich temperaturę wypożyczamy dodatkowo tzw. termobox'y, które pozwalają utrzymać odpowiednią temperaturę dań nawet do 2h. Za wypożyczenie pobierana jest kaucja w wysokości 200zł (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 (mBank 14 1140 1775 0000 2496 7200 1003).

W przypadku rezygnacji z realizacji zamówienia zadek nie podlega zwrotowi. Zamówienie można opłacić kartą, gotówką bądź przelewem.

ODBIÓR OSOBISTY CATERINGU | Bezpлатny w Restauracji. Godziny odbiorów cateringów ustalane są indywidualnie. W miarę możliwości sugerujemy planowanie realizacji zamówień w godz. 11:00 – 20:00.

ZAMÓW JUŻ DZIŚ

Tel. 790 414 333 lub 733 733 722

e-mail: marketing@hoteltraugutta3.pl