

# CATERING WIGILIJNY

## DLA FIRM W FORMIE BUFETU

MINIMUM 10 OSÓB

### ZUPA

Do wyboru 1 rodzaj – 1 porcja na osobę – podawane w elektrycznym podgrzewaczu

Krem grzybowy / Żurek / Barcz Czerwony z uszkami

### DANIE GŁÓWNE

Do wyboru 3 rodzaje - 3 porcje na osobę – podawane w podgrzewaczu

Pierogi z kapustą i grzybami, wyrób własny ( 3 szt. )

Pstrąg w ziołach

Łosoś podawany z sosem porowym

Sandacz w sosie kardynalskim

Saszetka z kurczaka z gruszką i serem pleśniowym

Indyk w sosie kurkowym

Pieczona karkówka po wielkopolsku

Pieczona golonka po bawarsku

Smażony karp na maśle podawany z szarym sosem

Polędwiczki wieprzowe w sosie z podgrzybków

Kurczak w sosie muślinowym na bazie białego wina

### DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

Dodatki do wyboru 2 rodzaje - Ziemniaki z wody, ziemniaczki pieczone, ryż z warzywami, kluseczki

Surówki – Mix surówek, buraczki z chrzanem

Na ciepło do wyboru 1 rodzaj - Kapusta zasmażana z grzybami, groch z kapustą

### DESER

1,5 porcji na osobę, podane na paterach

MIX ciast

### ZIMNY BUFET

Do wyboru - 6 rodzaje zakąsek + 1 rodzaj sałatki + pieczywo i masło, 3 porcje na osobę – Podane na tackach jednorazowych

#### FINGER FOODS

Łosoś marynowany w pomarańczach na pumperniklu

Tatar z łososia, koperek, twaróg na krakersie

Pasta z tuńczyka, sałata, kukurydza, kapary na bagietce

Wrap z tuńczykiem, kukurydzą i majonezem

Szynka parmeńska, rukola, suszony pomidor, twaróg na bagietce

Tatar wołowy, kapary na pumperniklu

Salami pikantne, sałata, jalapeno, twaróg na krakersie

Roladka szpinakowa z twarogiem

Ser mozzarella, sałata, bazylika, połówka pomidora koktajlowego, twaróg na pumperniklu

#### SAŁATKI

Jarzynowa / grecka / niemiecka / cesarska

## CENA MENU: 150,00 zł/os.

**Kontakt: +48 721 294 202 lub [restauracja@glamourhouse.pl](mailto:restauracja@glamourhouse.pl)**

## SPRZĘT CATERINGOWY

KRZESŁA			
Krzesła bankietowe	20Zł/DOBA	Krzesło konferencyjne składane plastikowe	10Zł/ DOBA
Ławka 180cm dla 6os.	25Zł/DOBA	Krzesło ogrodowe plastikowe LUX	21Zł/DOBA
STOŁY			
Stół cateringowy prostokątny 180cm	40Zł/DOBA	Stół cateringowy prostokątny 180cm z pokrowc.	50Zł/DOBA
Stół barowy wysoki fi. 60cm	50zł/DOBA	Stół barowy wysoki fi. 60cm z pokrowcem	70zł/DOBA
NAKRYCIE STOŁÓW I BUFETÓW			
PAKIET – niezbędna porcelana i sztućce +20% zapas	10Zł/OS.	PAKIET – całe niezbędne szkło +20% zapas	10Zł/OS.
Ekspozytor finger food/zakąski 130cm	100Zł/DOBA	Lustro na finger food/zakąski	50Zł/DOBA

## DEKORACJE / AKCESORIA CATERINGOWE / OBSŁUGA

DEKORACJE			
Obrus materiałowe / Ceraty	10Zł/MB	Pasy złote lub różowe na krzesła	5Zł/SZT.
Świeczniki szklane na nodze pod tea lighty	5Zł/SZT.	Pokrowce na krzesła SPANDEX	6Zł/SZT.
Świeczki TEALIGHT małe	1Zł/SZT.	Serwetki flizelinowe 100 szt. (różne kolory)	60Zł/SZT.
Świeczki TEALIGHT duże	2Zł/SZT.	Serwetki materiałowe	5Zł/SZT.
Pod talerze złote	1Zł/SZT.	Obrączki na serwetki	3Zł/SZT.
Wazon mała kula	10Zł/SZT.	Pasta do podgrzewaczy (ok. 3h)	10Zł/SZT.
Pod talerze złote	1Zł/SZT.	Warnik elektryczny 5L	40Zł/DOBA
Kelner na max 20os.	60Zł/GODZ.	Ekspres do kawy SAEKO (do 25 os. z 1 wsadem bez kaw mlecznych)**	350Zł/DOBA

**Kontakt: +48 721 294 202 lub [restauracja@glamourhouse.pl](mailto:restauracja@glamourhouse.pl)**

