

"Smaki, które przyjeżdżają do Ciebie"

Restauracja "Orzech i Miód" oferuje kompleksową obsługę cateringową dla klientów indywidualnych, firm oraz instytucji. Łączymy tradycyjną kuchnię polską z nowoczesnym sposobem podania, wykorzystując świeże, sezonowe składniki i produkty najwyższej jakości.

OFERTA CATERINGOWA

ZESTAW I – 5 osób

Rosół

Tradycyjna rolada wołowa - 2 szt

Udko z kaczki konfitowane - 2 szt

Devolay - 2 szt

Kotlet schabowy panierowany - 2 szt

Sos pieczeniowy

Kluski śląskie - 4 porcje

Ziemniaki gotowane z koperkiem - 4 porcje

Surówka z selera z orzechami - 1 miska

Buraczki duszone - 1 miska

Kapusta czerwona gotowana - 1 miska

Cena: 350,00 zł

ZESTAW I – 10 osób

Rosół

Tradycyjna rolada wołowa - 3 szt

Udko z kaczki konfitowane - 4 szt

Devolay - 4 szt

Kotlet schabowy panierowany - 4 szt

Sos pieczeniowy

Kluski śląskie - 8 porcji

Ziemniaki gotowane z koperkiem - 8 porcji

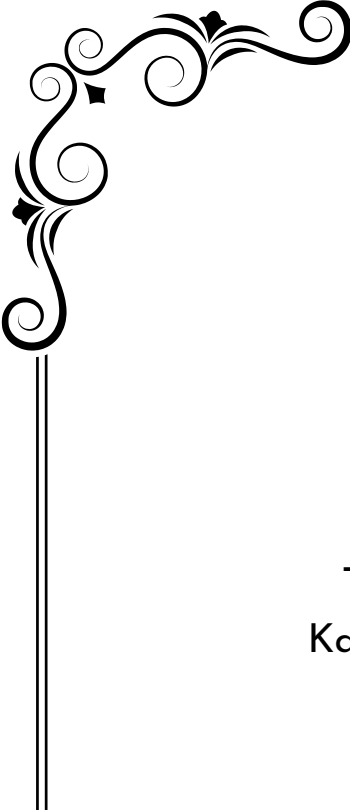
Surówka z selera z orzechami - 2 miski

Buraczki duszone - 2 miski

Kapusta czerwona gotowana - 2 miski

Cena: 690,00 zł





OFERTA CATERINGOWA

ZESTAW II – 5 osób

Rosół

Tradycyjna rolada wołowa - 2 szt

Rolada drobiowa ze szpinakiem - 2 szt

Tournedos z polędwiczki wieprzowej - 2 szt

Karczek faszerowany wędzoną papryką - 2 szt

Sos pieczeniowy

Kluski śląskie - 4 porcje

Ziemniaki puree - 4 porcje

Kapusta czerwona gotowana - 1 miska

Surówka z marchewki z mandarynką - 1 miska

Surówka z kapusty pekińskiej - 1 miska

Cena: 370,00 zł

ZESTAW II – 10 osób

Rosół

Tradycyjna rolada wołowa - 3 szt

Rolada drobiowa ze szpinakiem - 4 szt

Tournedos z polędwiczki wieprzowej - 4 szt

Karczek faszerowany wędzoną papryką - 4 szt

Sos pieczeniowy

Kluski śląskie - 8 szt

Ziemniaki puree - 8 szt

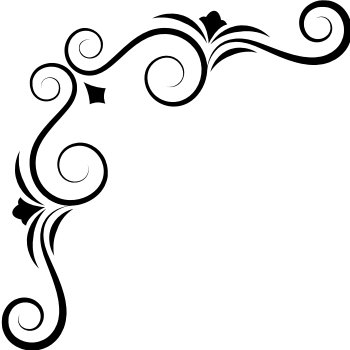
Kapusta czerwona gotowana - 2 miski

Surówka z marchewki z mandarynką - 2 miski

Surówka z kapusty pekińskiej - 2 miski

Cena: 720,00 zł





OFERTA CATERINGOWA

ZESTAW III - rybny - 5 osób

Halibut grillowany - 3 szt

Sola w cieście piwnym - 3 szt

Dorsz ze szpinakiem i chrupiącą posypką- 3 szt

Ryż z warzywami - 4 porcje

Puree z batata - 4 porcje

Warzywa na parze z masłem okraszone płatkami migdałów - 1 miska

Surówka z białej kapusty z ogórkiem i koperkiem - 1 miska

Cena: 380,00 zł

ZESTAW III - rybny - 10 osób

Halibut grillowany - 5 szt

Sola w cieście piwnym - 5 szt

Dorsz ze szpinakiem i chrupiącą posypką- 5 szt

Ryż z warzywami - 8 porcji

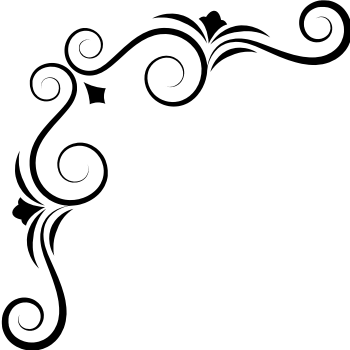
Puree z batata - 8 porcji

Warzywa na parze z masłem okraszone płatkami migdałów - 2 miski

Surówka z białej kapusty z ogórkiem i koperkiem - 2 miski

Cena: 740,00 zł





OFERTA CATERINGOWA

ZESTAW IV- wege - 5 osób

Krem z białych warzyw
Kotlet z soczewicy - 2 szt
Stek z selera - 2 szt
Cukinia faszerowana ratatuille - 2 szt
Szaszłyk z warzyw mieszanych - 2 szt
Ziemniaki gotowane z koperkiem - 4 porcje
Ryż curry - 4 porcje
Bukiet sałat z sosem vinegrette - 1 miska
Surówka z marchewki z brzoskwinią 1 miska
Surówka Colesław - 1 miska

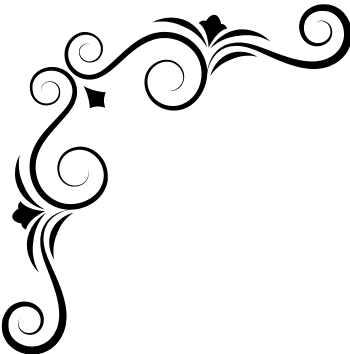
Cena: 390,00 zł

ZESTAW IV - wege- 10 osób

Krem z pieczarki portobello z wędzonym tofu i oliwą truflową
Pieczona papryka faszerowana kaszą pęczak z warzywami i serem mozzarella- 4 szt
Stek z kalafiora - 3 szt
Kotlety sojowe - 4 szt
Gołąbki z włoskiej kapusty z mięsem sojowym w sosie pomidorowym - 4 szt
Pieczone bataty z serem feta i granatem - 6 porcji
Brązowy ryż z fasolą edemame- 8 porcji
Mizeria z koperkiem - 2 miski
Surówka z kapusty pekińskiej - 2 miski
Bukiet warzyw z prażonymi migdałami - 2 miski

Cena: 790,00 zł





OFERTA CATERINGOWA

ZESTAW V – przekąski – 10 osób

Półmisek mięs pieczonych
Selekcja serów podana z orzechami i winogronami
Tatar wołowy
Śledź marynowany podany z salsą z suszonych pomidorów z kaparami
Pasztet własnego wypieku z konfiturą z czerwonej cebuli
Tymbaliki drobiowe z jajkiem, marchewką i pietruszką
Tartaletki wytrawne z pastą twarogową
Jajka faszerowane kolorowymi pastami
Sałatka grecka
Sałatka z makaronu ryżowego z kurczakiem
Sałatka z rukolą, burakiem gotowanym i kozim serem

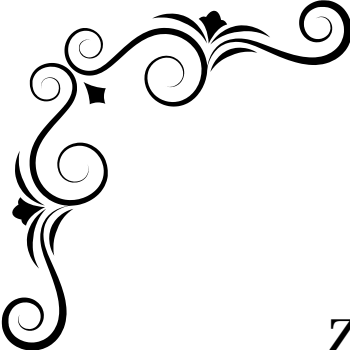
Cena: 750,00 zł

ZESTAW VI – fingerfood 10 osób

Rost beef na grzance z rucolą, parmezanem i sosem musztardowym
Tartaletki z pasztetem i konfiturą z czarwonej cebuli
Roladki z tortilli z łososiem, selekcją sałat i sosem teriyaki
Mini kanapki z pastą jajeczną i szczypiorkiem
Mini kanapki z camembertem i żurawiną
Grzanki z kozim serem i burakiem
Bruschetta z pomidorami i bazylią
Cukinia grillowana z serkiem i suszonymi pomidorami
Krewetki w panko z sosem sweet chilli
Mini vol-au-vent z kurczakiem

Cena: 790,00 zł





OFERTA CATERINGOWA

ZESTAW VII - przekąski wege - 10 osób

Wege wędliny

Wege sery

Carpaccio z podwędzanego buraka z rukolą i z sosem z owoców leśnych

Smażony camembert

Kruche babeczki z farszem jarmużowo - serowym

Tatar warzywny na grzance z pumpernikla

Roladki z cukinii faszerowane z kremowo ziołowym serkiem

Pasztet z soczewicy z chutney z czerwonej cebuli

Sałatka z sałaty strzępiastej z tofu i mango

Sałatka z kuskusem i pieczonym burakiem

Sałatka z grillowanym halloumi z arbuzem i rukolą

Cena: 790,00 zł

BOX Z PRZEKĄSKAMI

Mini burgery - 5 szt

Tortilla z grillowanym kurczakiem i warzywami - 5 szt

Kruche babeczki z musem z buraka i kozim serem - 5 szt

Croissant z szynką parmeńską i rukolą - 5 szt

Panierowany cheddar - 5 szt

Sałatka brokułowa z szynką i serem - 5 szt

Cena: 250,00 zł



OFERTA CATERINGOWA

Zamówienia przyjmujemy od poniedziałku do niedzieli
na 5 dni przed datą realizacji.

Odbiór cateringu ustalany jest indywidualnie.

Warunkiem realizacji jest wpłata zadatku w wysokości
co najmniej 50 % wartości zamówienia
na poniższe konto bankowe:

92 1240 4357 0010 5739 8737

Realizujemy dowóz cateringu za dodatkową opłatą.

