



Oferta wigilijna Gastro Team Catering 2024



Oferta zawiera ceny w netto – należy doliczyć 8 % VAT



Wycena w ofercie od 20 osób

W cenie menu:

Stoły bufetowe, opisy dań, drobne dekoracje świąteczne na bufety

- Bufety - Powyżej 200 osób – rabat 5%
- Bufety - Powyżej 400 osób – rabat 10%

Obsługa kelnerska oraz dodatkowy sprzęt, typu stoły koktajlowe, krzesła i inne - wycena indywidualna

Propozycja nr. 1 – 190 zł netto/os

Przekąski zimne 300g/os :

- Kompozycja mięs i wędlin z pasztetami własnego wyrobu serwowana na sposób koktajlowy z jabłkowym i pomidorowym chutney oraz aromatyczną ćwikłą **lub** Terina z wędzonego łososia z pomidorami i tajską bazylią lub Koktajl 3 sery z bakaliami i winogronem serwowany w mini szkle
- Ceviche z dorsza z avocado, kolendrą, pomidorami i czerwoną cebulą podane w mini szkle z kiełkami czerwonego buraka **lub** Carpaccio z buraka zkozim serem lub serem bałkańskim, amarantusem i balsamico
- Crostini z łososiem wędzonym z musem koperkowym na bazie sera ricotta z tymiankowym Pesto **lub** mini burgery wołowe z czerwoną cebulą, sałatką chrupką i pastą mango
- Carpaccio z piersi kaczki z musem wiśniowym, serwowane w mini szkle
- Koktajlowe roladki ze schabu po warszawsku z musem chrzanowo – jajecznym podane na mini slide i glazurowane auszpikiem **lub** Torcik z grillowanych bakłażanów z pomidorem i pesto z rukoli
- Salsa ze śledzia bałtyckiego z szalotką i smażonym jabłkiem z dodatkiem kremowej śmietany i soku z limonki **lub** ringi pszenne z śledziem bałtyckim i konfiturą cebulową
- Mini tymbaliki drobiowe serwowane na szkle koktajlowym z cytryną

Sałatki 150g/os

- Sałatka jarzynowa tradycyjna serwowana na sposób koktajlowy w mini szkle lub sałatka z bukietu sałat z prażonymi migdałami, kurczakiem grillowanym i dipem koktajlowym
- Sałatka kaszubska z ogórków, dymki ze śledziem filetowanym z dymką i sosem śmietanowym oraz trawą cytrynową lub sałatka z glazurowanych w occie z miodem buraków ze świeżym szpinakiem, kozim serem i gruszkami

Dania Gorące w bufecie 600g/os:

Zupa

- Delikatny krem z borowików z profiolkami **lub** Żurek grzybowy z ziemniakami lub Barszcz czerwony czysty z majerankiem lub Zupa rybna z pomidorami

Danie główne

- Sola lemon w sosie szafranowo- pomarańczowym z czerwonym pieprzem **lub** Filet z łososia pieczony w cieście francuskim ze szpinakiem baby na oliwie z pestek dyni z czosnkiem niedźwiedzim lub Polędwiczki z Dorsza pod ziołową kruszonką.
- Karp filetowy smażony po polsku podany z blanszowanymi orzechami i migdałami **lub** Karp królewski z borowikach serwowany ze świeżą natką pietruszki
- Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą **lub** Bigos z polędwicą wieprzową z wędzoną śliwką, aromatyzowany winiakiem, serwowany i zapiekany w mini foremkach porcelanowych lub Pierś z kaczki z wiśniowo jabłkowym sosem
- Torcik ziemniaczany ze świeżym cząbrem lub Ziemniaki opiekane w ziołach
- Gnochi lub ryż z curry i papryką
- Warzywa grillowane z miodową glazurą aromatyzowaną kardamonem **lub** Marchew z julienne cukinii

Dodatki:

Ćwikła, chrzan, sosy

Pikle domowe

Pieczyno bankietowe

Desery 200g/os:

- Jabłka deserowe nadziewane ragout bakaliowym, zapiekane z miodem i cynamonem **lub** Crumble śliwkowe lub jabłkowe z gruszkami oraz kruszonką maślaną
- Duet truskawkowy z kremem waniliowym w mini szkle lub mini bezy z pomarańczowym kremem **lub** Owoce świeże filetowane serwowane z dipem czekoladowo – cynamonowym
- **Kompozycja ciast domowego wypieku:**
Szarlotka o Rolada makowa z rodzynekami
Sernik z białą czekoladą o Jogurtowe ze śliwkami

Propozycja menu 2 – 180 zł netto/os

Przekąski zimne 300g/os :

- Filetowany karp w migdałach z bakaliami **lub** Ryba faszerowana w galarecie dekorowana szparagami lub Deski koktajlowe z wyborem pieczystych mięs i piklami
- Carpaccio z buraka z serem bałkańskim **lub** Tartiny z łososiem na ziołowym krutonie i musem mascarpone i jabłuszkiem kaparowym
- Roladki ze schabu po warszawsku z musem chrzanowym z jajkiem **lub** Indyk glazurowany ze smażonymi śliwkami i anyżem
- Koreczki koktajlowe z papryką, śliwką i wędzonym serem camembert **lub** Mus z makreli na ziołowych bagietkach
- Śledź w śmietanie z cebulą blanszowaną z jabłkiem **lub** Śledź w mini szkle z balsamiczną konfiturą cebulową lub na ringu pszennym
- Śledzie po kaszubsku ze śliwką suszoną i papryką **lub** Krewetki na carpaccio z cytrusów

★ **Sałatki 150g/os:**

- Sałatka jarzynowa tradycyjna **lub** Sałatka z kaszy bulgur z rybą wędzoną, cebulą czerwoną i pietruszką
- Sałatka z tuńczyka i białej fasoli na bukiecie z cykorii radichio z pestkami słonecznika **lub** Sałatka śledziowa z ziemniakami, ogórkiem kiszonym, szczypiorem i sosem majonezowo – śmietanowym

Dania Gorące 500g/os:

- Zupa barszcz czerwony z uszkami **lub** pasztecikiem lub Krem grzybowy z groszkiem ptysiowym
- Schab marynowany w sosie bakaliowym **lub** Karp w sosie z grzybów leśnych na śmietanie **lub** Sola w sosie cytrynowym z grillowaną pomarańczą lub Dorsz w sosie maślanym z jarmużem lub lekkim curru z kolendrą
- Ziemniaczki opiekane w ziołach lub Piróg Biłgorajski
- Kapusta wigilijna
- Pierogi z kapustą i grzybami

Dodatki:

Ćwikła, chrzan, sosy

Pikle domowe

Pieczywo bankietowe

Propozycja menu 3 – 130 zł netto/os

Przekąski zimne 250g/os:

- Tartiny z łososiem na ziołowym krutonie i musem mascarpone i jabłuszkiem kaparowym **lub** Ring pszenny z ajwarem paprykowym, anchois i serem tofu
- Schab po warszawsku z musem chrzanowym **lub** Koreczki koktajlowe z papryką, śliwką i wędzonym serem camembert **lub** Śledź z balsamiczną konfiturą cebulową na ringu pszennym
- Śledzie po kaszubsku ze śliwką suszoną i papryką **lub** Ryba po grecku z jarzynowym julienne w pomidorach
- Sałatka jarzynowa tradycyjna **lub** Sałatka z kaszy bulgur z rybą wędzoną, cebulą czerwoną i pietruszką **lub** Sałatka śledziowa z ziemniakami, ogórkiem kiszonym, szczypiorem i sosem majonezowo- śmietanowym

Dania Gorące 350g/os:

- Kapusta wigilijna z śliwkami
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Karp w sosie grzybowym
- Ziemniaki opiekane

Dodatki:

- Ćwikła, chrzan, sosy
- Pikle domowe
- Pieczywo bankietowe

Desery 100g/os:

Kompozycja ciast domowego wypieku
Ciasto śliwkowe na kruchym spodzie
Sernik
Szarlotka

Propozycja menu 4 – Bufet & Finger food – 170 zł netto/os

Przekąski zimne inger food 8 szt/os:

- Gravlax z łososia na dzikiej rucoli **lub** Mini tymbaliki z indykiem i cytryną
- Śledzie pod pierzynką śmietanową z cebulką cukrową i jabłkiem w mini szkle **lub** Śledź z konfiturą cebulowo-śliwkową z sosem balsamicznym na ringu pszennym
- mini tartinki na góralskim serze wędzonym z żurawiną i chili **lub** śledzie z imbirem marynowanym w mini eco
- Rostbef wołowy nadziewany musem kaparowym serwowany na mini szkle **lub** Tartinki z pastą tuńczykową z dodatkiem zielonej cebuli
- Mini trufle z koziego sera panierowane w pudrze z pistacji **lub** Mini vol-au-vents nadziewany patè z królika z dodatkiem i leśnej borówki
- Krewetki smażone w marynacie oliwnej serwowane na szpadkach z dipem koktajlowym z brandy
- Roladki ze schabu pieczonego faszerowane musem chrzanowym z jajkiem w mini szkle **lub** Rollsy warzywne z marchewką i selerem naciowym
- Pulled pork w cieście francuskim z paprykową salsą **lub** Terina z łososia wędzonego dekorowana jadalnymi kwiatami

Sałatki w mini pucharkach 150g/os:

- Sałata lodowa z rzodkiewkami, paskami pieczonej wołowiny, prażonymi pestkami dyni i cebulkami **lub** Sałatka z łososiem szkockim na bukiecie kruchych sałat z musztardowcem, burakiem i miodowym vinegrette **lub**
- Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Sałatka ziemniaczana ze świeżym szczypiorkiem, śledziem i ogórkiem kiszonym **lub** Sałatka z jaśminowego ryżu z tuńczykiem i fasolą

Dania Gorące w tym finger food 400g/os:

- Pierogi z kapustą i grzybami **lub** mini krokiety panierowane z wigilijną kapustą z grzybami
- Sataye z indyka w curry na szpadkach z oliwkami **lub** Policzki wołowe wolno pieczone w mini szkle
- Greckie rożki z ciasta filo nadziewane szpinakiem i fetą **lub** Tagliatelle z kurkami w mini szkle
- Gratin ziemniaczane z cząbrem **lub** Piróg Biłgorajski

Desery 150g/os:

- Conchiglie makaronowe nadziewane musem makowym z rodzynkami i skórką pomarańczy
lub Mini mus z mascarpone z mango i karmelizowaną dynią z cynamonem
- Crumble śliwkowe z kruszonką maślane **lub** Mus z białej czekolady z malinowym coulis
- Sernik puszysty serwowany z wiśniami na winie **lub** Ciasto marchewkowo – piernikowe dekorowane świeżą pomarańczą i pistacjami