



Sasino, listopad 2014

## Restauracja Ewa Zaprasza - bankiet na 600 osób

### Opcja I

#### Potrawy gorące

Łosoś pieczony

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym

Kurczak w boczku z suszonymi śliwkami

#### Salatki

Salatka Caprese

Salata z żurawiną i orzechami nerkowca

#### Dodatki do dań

Czerwona kapusta zasmażana z rodzynkami

Gotowane warzywa

Sos jogurtowy

Sos czosnkowy

Sos tatarski

Cumberland

Kosze pieczywa

Masło

#### Desery

Gruszki w sosie waniliowym

Tarta lemonkowa

Sernik

Brownies

Tarta czekoladowo-kajmakowa z migdałami

#### Przekąski zimne

Śledź Ewy

Carpaccio z łososia gravlax z sosem musztardowym i kaparami

Pieczona pierś z kaczki po pekińsku

Paszтет z królika z bakaliami

Roladki z wędzonego łososia

Bagietki z pieczonym bekonem i borowikiem z octu

Naleśniki faszerowane suszonymi pomidorami i kaparami

Deska serów z konfiturą z czerwonej cebuli

#### Salatki

Salatka z grillowanym kurczakiem

#### Zupy serwowane w nocy

Zupa borowikowa z kluskami francuskimi

Krem z pomidorów

#### Napoje

Kawa

Herbata



Soki owocowe  
Napoje gazowane (Cola, Sprite)  
Woda mineralna

---

Przy kalkulacji dla 600 uczestników koszt powyższego menu to **55 200 zł netto** (92,00 zł na osobę).

---

### Opcja II

---

#### Potrawy gorące

Sola ze szpinakiem w sosie szafranowym  
Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym  
Piersz z kaczki z pieczonym jabłkiem i borówkami

---

#### Sałatki

Salatka Caprese  
Salata z żurawiną i orzechami nerkowca

---

#### Dodatki do dań

Ziemniaki  
Makaron z pesto  
Czerwona kapusta zasmażana z rodzynkami  
Gotowane warzywa  
Sos jogurtowy  
Sos czosnkowy  
Sos tatarski  
Cumberland  
Kosze pieczywa  
Masło

---

#### Desery

Gruszki w sosie waniliowym  
Tarta lemonkowa  
Szarlotka  
Brownies  
Tarta czekoladowo-kajmakowa z migdałami

---

#### Przekąski zimne

Sledź Ewy  
Carpaccio z łososia gravlax z sosem musztardowym i kaparami  
Pieczona pierś z kaczki po pekińsku  
Pieczona polędwica wołowa  
Paszтет z królika z bakaliami  
Bagietki z pieczonym bekonem i borowikiem z octu  
Naleśniki faszerowane suszonymi pomidorami i kaparami  
Deska serów z konfiturą z czerwonej cebuli

---

#### Sałatki

Salata Cezara

---

#### Przekąski gorące

Krewetki w maselku czosnkowym  
Tarta z porami i kozim serem

---

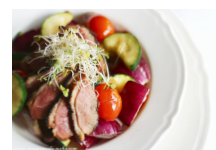
#### Napoje

Kawa  
Herbata  
Soki owocowe  
Napoje gazowane (Cola, Sprite)  
Woda mineralna

---

Przy kalkulacji dla 600 uczestników koszt powyższego menu to **60 000 zł netto** (100,00 zł na osobę).

W opcji drugiej wymieniono dania główne na ciekawsze oraz dodano dodatki skrobiowe do dań gorących. W nocy zamiast zup zaproponowano wyrafinowane gorące przekąski - krewetki w maselku



czosnkowym i tartę z porami i kozim serem.

---

### Opcja III

---

#### Potrawy gorące

Sandacz gotowany na parze w sosie borowikowym

Cielęcina faszerowana szpinakiem i mascarpone w sosie migdałowym

Pierś z kaczki z pieczonym jabłkiem i borówkami

#### Bufet sałatkowy

##### Warzywa:

- sałata lodowa
- szpinak
- radicchio
- rukola
- oliwki
- papryka
- pomidory
- ogórki świeże
- ogórki konserwowe
- kukurydza
- fasola
- kielki
- inne

##### Dodatki:

- sos vinaigrette
- sos czosnkowy
- sos włoski
- sos jogurtowy
- oliwy smakowe
- ocet balsamico
- pieczywo
- przyprawy
- feta
- bekon
- grillowany kurczak
- prażony słonecznik
- inne

#### Dodatki do dań

Ziemniaki

Ziemniaki zapiekane

Czerwona kapusta zasmażana z rodzynkami

Pieczone warzywa

Sos jogurtowy

Sos czosnkowy

Sos tatarski

Cumberland

Kosze pieczywa

Masło

#### Desery

Gruszki w sosie waniliowym

Tarta lemonkowa

Szarlotka

Ciasto orzechowe

Brownies

Tarta czekoladowo-kajmakowa z migdałami

#### Przekąski zimne

Śledź Ewy

Carpaccio z łososia gravlax z sosem musztardowym i kaparami

Pieczona pierś z kaczki po pekińsku

Pieczona polędwica wołowa

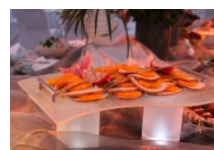
Pasztet z królika z bakaliami

Bagietki z pieczonym bekonem i borowikiem z octu

Daktyl w boczku z serkiem gorgonzola

Naleśniki faszerowane suszonymi pomidorami i kaparami

Deska serów z konfiturą z czerwonej cebuli



---

### **Przekąski gorące**

Krewetki w maselku czosnkowym

Tarta z porami i kozim serem

---

### **Napoje**

Kawa

Herbata

Soki owocowe

Napoje gazowane (Cola, Sprite)

Woda mineralna

---

Przy kalkulacji dla 600 uczestników koszt powyższego menu to **70 800 zł netto** (118,00 zł na osobę).

W opcji trzeciej zaproponowano jeszcze bardziej wykwintne dania główne i przekąski. Wzbogacono też wybór zimnych przekąsek i deserów, a gotowe salatkę zastąpiono bufetem salatkowym przy którym goście będą mogli sami skomponować swoje ulubione salatkę.

Na bufetach salatkowych znajdowało się będzie przynajmniej 20 elementów z wymienionych powyżej.

---

### **Opcja IV**

---

### **Potrawy gorące**

Sandacz gotowany na parze w sosie borowikowym

Pieczeń jagnięca w sosie winno kurkowym

Piersz z kaczki z pieczonym jabłkiem i borówkami

---

### **Bufet salatkowy**

#### **Warzywa:**

- sałata lodowa
- szpinak
- radicchio
- rukola
- oliwki
- papryka
- pomidory
- ogórki świeże
- ogórki konserwowe
- kukurydza
- fasola
- kielki
- inne

#### **Dodatki:**

- sos vinaigrette
  - sos czosnkowy
  - sos włoski
  - sos jogurtowy
  - oliwy smakowe
  - ocet balsamico
  - pieczywo
  - przyprawy
  - feta
  - bekon
  - grillowany kurczak
  - prażony słonecznik
  - inne
- 

### **Dodatki do dań**

Ziemniaki

Ziemniaki zapiekane

Czerwona kapusta zasmażana z rodzynkami

Pieczone warzywa

Sos jogurtowy

Sos czosnkowy

Sos tatarski

Cumberland

Kosze pieczywa

Masło

---

### **Desery**



Fontanna czekoladowa z owocami  
Gruszki w sosie waniliowym  
Tarta lemonkowa  
Szarlotka  
Ciasto orzechowe  
Brownies  
Tarta czekoladowo-kajmakowa z migdałami

---

#### **Przekąski zimne**

Śledź Ewy  
Carpaccio z lososia gravlax z sosem musztardowym i kaparami  
Węgorz wędzony w sosie cytrynowo-miodowym  
Pieczona polędwica wołowa  
Kaczka w maladze  
Paszтет z królika z bakaliami  
Krewetki tygrysie w papilotach  
Bagietki z pieczonym bekonem i borowikiem z octu  
Daktyl w boczku z serkiem gorgonzola  
Naleśniki faszerowane suszonymi pomidorami i kaparami  
Deska serów z konfiturą z czerwonej cebuli

---

#### **Przekąski gorące**

Krewetki w maselku czosnkowym  
Tarta z porami i kozim serem

---

#### **Zupy serwowane w nocy**

Zupa borowikowa z kluskami francuskimi  
Zupa cebulowa z grzankami

---

#### **Napoje**

Kawa  
Herbata  
Soki owocowe  
Napoje gazowane (Cola, Sprite)  
Woda mineralna

---

Przy kalkulacji dla 600 uczestników koszt powyższego menu to **84 000 zł netto** (140,00 zł na osobę).

W opcji czwartej zamiast cieleciny zaproponowano pieczeń jagnięcą w sosie winno kurkowym, dodano zupy serwowane w nocy - borowikową i cebulową z grzankami oraz dwie zimne przekąski. Atrakcją wieczoru będą podświetlane fontanny czekoladowe z owocami.



---

Zapraszam również do odwiedzenia naszego [serwisu internetowego](#) oraz na [Facebooka](#), gdzie znajdą Państwo m.in. referencje oraz zdjęcia z analogicznych imprez.

W razie jakichkolwiek pytań proszę o kontakt e-mailowy ([catering@ewazaprasza.com.pl](mailto:catering@ewazaprasza.com.pl)), lub telefoniczny z firmą cateringową pod numerami (58) 676-33-39 i 603 58 20 31.

Z poważaniem  
Łukasz Dmochowski