



Restauracja Ewa Zaprasza
Sasino, ul. Morska 49
84-210 Choczewo
tel. 58-676-33-39
kom. 603-58-20-31
www.ewazaprasza.com.pl
www.facebook.com/EwaZaprasza

**Oferta cateringowa
na imprezę okolicznościową**

Opcja I

Nazwa	Wielkość porcji	Liczba porcji
Zupy		
Zupa borowikowa z kluskami francuskimi	250 ml	25
Potrawy gorące		
Łosoś pieczony	150 g	8
Pierś z kaczki z pieczonym jabłkiem i borówkami	150 g	8
Mini kotlet de volaille	100 g	14
Salatki		
Salatka grecka	100 g	10
Dodatki do dań		
Ziemniaki	150 g	15
Ryż	150 g	10
Czerwona kapusta zasmażana z rodzynkami	100 g	12
Gotowane warzywa	100 g	16
Sos jogurtowy	100 ml	4
Sos czosnkowy	100 ml	4
Sos tatarski	100 ml	4
Cumberland	100 ml	4
Desery		
Gruszki w sosie waniliowym	50 g	18
Tarta lemonkowa	50 g	16
Szarlotka	50 g	16
Brownies	50 g	16
Przekąski zimne		
Śledź Ewy	50 g	12
Łosoś w galarecie	50 g	14
Schab pieczony ze śliwkami i morelami	50 g	12
Pieczona polędwica wołowa	50 g	10
Paszтет z królika z bakaliami	50 g	12
Pierś z indyka faszerowana szpinakiem i mascarpone	50 g	12
Śliwka w boczku	sztuka	15
Salatki		
Salatka z grillowanym kurczakiem	100 g	9
Salata z żurawiną i orzechami nerkowca	100 g	9

Przy kalkulacji dla 25 uczestników koszt powyższego menu to **2 475 zł** (99,00 zł na osobę).



Opcja II

Nazwa	Wielkość porcji	Liczba porcji
Zupy		
Zupa borowikowa z kluskami francuskimi	250 ml	25
Potrawy gorące		
Łosoś pieczony	150 g	8
Cielęcina faszerowana szpinakiem i mascarpone w sosie migdałowym	150 g	8
Piersz z kaczki z pieczonym jabłkiem i borówkami	150 g	9
Sałatki		
Sałatka grecka	100 g	10
Dodatki do dań		
Ziemniaki au gratin	100 g	25
Czerwona kapusta zasmażana z rodzynkami	100 g	12
Gotowane warzywa	100 g	16
Sos jogurtowy	100 ml	4
Sos czosnkowy	100 ml	4
Sos tatarski	100 ml	4
Cumberland	100 ml	4
Desery		
Gruszki w sosie waniliowym	50 g	18
Tarta lemonkowa	50 g	16
Szarlotka	50 g	20
Tarta czekoladowo-kajmakowa z migdałami	50 g	16
Przekąski zimne		
Sledź Ewy	50 g	12
Łosoś w galarecie	50 g	14
Pieczona polędwica wołowa	50 g	10
Paszтет z królika z bakaliami	50 g	12
Schab pieczony ze śliwkami i morelami	50 g	12
Śliwka w boczku	sztuka	15
Bagietki z pieczonym bekonem i borowikiem z octu	sztuka	15
Tartaletki z kozim serem i suszonymi pomidorami	sztuka	10
Naleśniki faszerowane suszonymi pomidorami i kaparami	sztuka	10
Sałatki		
Sałatka z grillowanym kurczakiem	100 g	9
Sałata z żurawiną i orzechami nerkowca	100 g	9
Danie serwowane na kolację		
Bogracz	150 g	20



Przy kalkulacji dla 25 uczestników koszt powyższego menu to **3 125 zł** (125,00 zł na osobę).

W opcji drugiej zmieniono część potraw na bardziej wykwintne oraz dodano ciepłe danie serwowane na kolację.

Uroczysty obiad rozpoczniemy od naszej klasycznej zupy borowikowej. Dania główne wraz z dodatkami podane będą na paterach, co umożliwi gościom wybór ich ulubionych dań spośród wszystkich oferowanych. Jednocześnie zachowana zostanie wysoka estetyka i atrakcyjność serwisu. Następnie na stołach pojawią się desery, a po nich zimne przekąski, które mogą być też podane np. po spacerze lub wieczorem, w charakterze kolacji.



Podane ceny skalkulowane są **bez obsługi**, z dowozem jedzenia do domu. W takim wypadku przywozimy gorące potrawy na umówioną godzinę a gospodarze we własnym zakresie przekładają jedzenie na półmiski i podają je do stołu. Za dodatkową opłatą istnieje możliwość wynajęcia zastawy stołowej oraz obrusów.

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

W razie jakichkolwiek pytań proszę o kontakt e-mailowy (catering@ewazaprasza.com.pl) lub telefoniczny pod numerami (58) 676-33-39 i 603 58 20 31.

Z poważaniem
Łukasz Dmochowski