



Oferta wigilijna 2014

Opcja I

Nazwa	Wielkość porcji	Liczba porcji
Przekąski zimne		
Sledź Ewy	50 g	50
Carpaccio z łososia gravlax z sosem musztardowym i kaparami	50 g	30
Łosoś w galarecie	50 g	50
Szaszłyki z dorsza z pomidorkami cherry	sztuka	45
Tartaletki z kozim serem i suszonymi pomidorami	sztuka	50
Mini suflety z wędzonym łososiem	sztuka	50
Pstrąg wędzony na bagietce	sztuka	45
Vol-au-vent z tuńczykiem	sztuka	50
Naleśniki faszerowane suszonymi pomidorami i kaparami	sztuka	50
Sałatki		
Szpinak z avocado i pomarańczą	100 g	30
Salatka z makaronem penne i grillowanymi warzywami	100 g	30
Salatka zielona z sosem aioli i prażonym słonecznikiem	100 g	35
Dodatki do dań		
Sos jogurtowy	100 ml	4
Sos czosnkowy	100 ml	5
Sos tatarski	100 ml	4
Cumberland	100 ml	6
Kosze pieczywa		
Masło		
Desery		
Gruszki w sosie waniliowym	50 g	45
Sernik	50 g	35
Ciasto orzechowe	50 g	35
Tarta czekoladowo-kajmakowa z migdałami	50 g	32
Tarta migdałowa	50 g	32
Napoje		
Kawa	250 ml	bez ograniczeń
Herbata	250 ml	bez ograniczeń
Soki owocowe	250 ml	bez ograniczeń
Woda mineralna	250 ml	bez ograniczeń
Kompot z suszu	250 ml	bez ograniczeń



Inne
Kompozycje florystyczne na bufety

Przy kalkulacji dla 100 uczestników koszt powyższego menu to **6 000 zł netto** (60,00 zł na osobę).

Opcja II

Nazwa	Wielkość porcji	Liczba porcji
-------	-----------------	---------------

Zupy

Zupa borowikowa z kluskami francuskimi	250 ml	60
Zupa rybna	250 ml	40



Przekąski zimne

Śledź Ewy	50 g	50
Łosoś w galarecie	50 g	50
Ryba po grecku	50 g	50
Roladki z wędzonego łososia	sztuka	45
Szaszłyki z dorsza z pomidorkami cherry	sztuka	40
Tartaletki z kozim serem i suszonymi pomidorami	sztuka	50
Mini suflety z wędzonym łososiem	sztuka	50
Pstrąg wędzony na bagietce	sztuka	45
Naleśniki faszerowane suszonymi pomidorami i kaparami	sztuka	50



Salatki

Salatka zielona z sosem aioli i prażonym słonecznikiem	100 g	35
Salata zielona z musztardowo-miodowym vinaigrette	100 g	30
Salatka ziemniaczana z musztardowym vinaigrette	100 g	30



Dodatki do dań

Sos jogurtowy	100 ml	4
Sos czosnkowy	100 ml	5
Sos tatarski	100 ml	4
Cumberland	100 ml	6
Kosze pieczywa		
Masło		

Desery

Gruszki w sosie waniliowym	50 g	45
Szarlotka	70 g	30
Sernik	50 g	35
Ciasto orzechowe	50 g	35



Napoje

Kawa	250 ml	bez ograniczeń
Herbata	250 ml	bez ograniczeń
Soki owocowe	250 ml	bez ograniczeń
Woda mineralna	250 ml	bez ograniczeń
Kompot z suszu	250 ml	bez ograniczeń



Inne

Kompozycje florystyczne na bufety

Przy kalkulacji dla 100 uczestników koszt powyższego menu to **6 700 zł netto** (67,00 zł na osobę).

Opcja III

Nazwa	Wielkość porcji	Liczba porcji
-------	-----------------	---------------

Przekąski zimne

Śledź Ewy	50 g	50
Carpaccio z łososia gravlax z sosem musztardowym i kaparami	50 g	30
Łosoś w galarecie	50 g	50
Szaszłyki z dorsza z pomidorkami cherry	sztuka	45



Mini suflety z wędzonym łososiem	sztuka	50
Pstrąg wędzony na bagietce	sztuka	45
Vol-au-vent z tuńczykiem	sztuka	50
Naleśniki faszerowane suszonymi pomidorami i kaparami	sztuka	50

Przekąski gorące

Tarta ze szpinakiem i krewetkami	100 g	70
Pierogi z kapustą i grzybami	50 g	160

Sałatki

Szpinak z avocado i pomarańczą	100 g	30
Salatka z makaronem penne i grillowanymi warzywami	100 g	30
Salata z żurawiną i orzechami nerkowca	100 g	35

Dodatki do dań

Sos jogurtowy	100 ml	4
Sos czosnkowy	100 ml	5
Sos tatarski	100 ml	4
Cumberland	100 ml	6
Kosze pieczywa		
Masło		

Desery

Gruszki w sosie waniliowym	50 g	45
Sernik	50 g	35
Ciasto orzechowe	50 g	35
Tarta czekoladowo-kajmakowa z migdałami	50 g	32
Tarta migdałowa	50 g	32

Napoje

Kawa	250 ml	bez ograniczeń
Herbata	250 ml	bez ograniczeń
Soki owocowe	250 ml	bez ograniczeń
Woda mineralna	250 ml	bez ograniczeń
Kompot z suszu	250 ml	bez ograniczeń

Inne

Kompozycje florystyczne na bufety

Przy kalkulacji dla 100 uczestników koszt powyższego menu to **7 300 zł netto** (73,00 zł na osobę).

Opcja IV

Nazwa	Wielkość porcji	Liczba porcji
-------	-----------------	---------------

Potrawy gorące

Filety z pstrąga zapiekane w sosie koperkowym	150 g	25
Sandacz gotowany na parze w sosie borowikowym	150 g	35
Pieczony karp	150 g	30

Sałatki

Szpinak z avocado i pomarańczą	100 g	30
Salatka z makaronem penne i grillowanymi warzywami	100 g	30
Salata z żurawiną i orzechami nerkowca	100 g	30

Dodatki do dań

Sos jogurtowy	100 ml	4
Sos czosnkowy	100 ml	5
Sos tatarski	100 ml	4
Cumberland	100 ml	6
Kosze pieczywa		



Masło

Desery

Gruszki w sosie waniliowym	50 g	45
Sernik	50 g	35
Ciasto orzechowe	50 g	35
Tarta czekoladowo-kajmakowa z migdałami	50 g	32
Tarta migdałowa	50 g	32



Przekąski zimne

Sledź Ewy	50 g	45
Carpaccio z łososia gravlax z sosem musztardowym i kaparami	50 g	30
Łosoś w galarecie	50 g	45
Szaszłyki z dorsza z pomidorkami cherry	sztuka	45
Tartaletki z kozim serem i suszonymi pomidorami	sztuka	40
Mini suflety z wędzonym łososiem	sztuka	45
Pstrąg wędzony na bagietce	sztuka	45
Vol-au-vent z tuńczykiem	sztuka	40
Naleśniki faszerowane suszonymi pomidorami i kaparami	sztuka	40



Napoje

Kawa	250 ml	bez ograniczeń
Herbata	250 ml	bez ograniczeń
Soki owocowe	250 ml	bez ograniczeń
Woda mineralna	250 ml	bez ograniczeń
Kompot z suszu	250 ml	bez ograniczeń



Inne

Kompozycje florystyczne na bufety

Przy kalkulacji dla 100 uczestników koszt powyższego menu to **8 500 zł netto** (85,00 zł na osobę).



Podane ceny uwzględniają obsługę, transport, wynajem obrusów oraz kompletnej zastawy stołowej. Ceny nie obejmują ewentualnego kosztu wypożyczenia stołów oraz krzeseł dla gości

Prezentowane menu przygotowane są z myślą o zastosowaniu szwedzkich bufetów, niemniej jednak po niewielkich modyfikacjach można je zastosować również do przyjęcia zasiadanego.

Zapraszam również 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