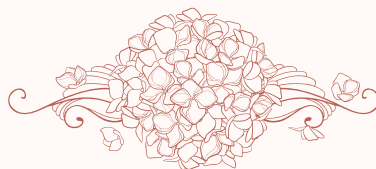




# *Qulinaria Catering* *przyjęcia weselne*



[www.qulinaria.com.pl](http://www.qulinaria.com.pl)  
[filipgardas@qulinaria.pl](mailto:filipgardas@qulinaria.pl)  
512-285-140





MENU W CENIE 250 ZŁ/OS. W FORMIE BUFETÓW


PRZYSTAWKA - do wyboru jedna pozycja :

- róże z łososia wędzonego z jajem przepiórczym, cytryną i grzanką
- sałatka z mango, mozzarellą i bazylią
- wędzony filet z kurczaka na mixie sałat z sosem vinegrette

ZUPA - do wyboru jedna pozycja:

- staropolski rosół z makaronem
- zupa grzybowa z łazankami
- żur z jajkiem i chrzanem
- krem z pomidorów serwowany z grzankami ziołowymi
- krem z pora i zielonego groszku z paluchem sezamowym
- krem z buraka z mlekiem kokosowym serwowany z groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE (serwowane przez kelnerów na półmiskach/2 pozycje na osobę z )

- filet z kurczaka w płatkach kukurydzianych
  - filet z kurczaka faszerowany szpinakiem
  - filet z kurczaka faszerowany pieczarkami
  - pierś indyka podawana z żurawiną
  - stripsy drobiowe
  - schab faszerowany śliwkami i morelami
  - karczek pieczony w sosie borowikowym
  - szaszłyk drobiowy z boczkiem i warzywami
- 




DODATKI (serwowane przez kelnerów na półmiskach)

- ziemniaki pieczone z czosnkiem i tymiankiem/kluski śląskie
- sosy w sosjerkach na stole - grzybowy/pieczeniowy
- mix surówek: z białej kapusty/z czerwonej kapusty/buraki/marchew z jabłkiem

DANIE GORĄCE nr 1 - do wyboru jedna pozycja  
(serwowane przez kelnerów)

- beuf strogonoff
- zupa gulaszowa
- barszcz czarwony z krokietem
- gołąbki w sosie grzybowym

DANIE GORĄCE NR 2 - do wyboru jedna pozycja  
(serwowane przez kelnerów)

- stripsy drobiowe z dipami chilli/czosnkowy/bazyliowy/ranch) z ziemniaczkami pieczonymi z czosnkiem i tymiankiem
  - bitki wieprzowe z cebulą z kluskami śląskimi
  - karczek w sosie grzybowym z kluskami śląskimi
  - roladki drobiowe z pieczarkami z ziemniaczkami pieczonymi z czosnkiem i tymiankiem
- 




## BUFET FINGERFOOD (7 szt/osobę)

- 40 x mini kanapki bankietowe mix rodzajów
- 20 x minicroissant nadziewany serkiem i warzywami
- 20 x naleśnikowe ruloniki z mascarpone, rukolą i wędzonym łososiem
- 20 x mini tarty z bekonem i karmelizowaną cebulą
- 20 x mini tarty ze szpinakiem i serem feta
- 20 x ruloniki z tortilli z salami i warzywami
- 20 x koreczki caprese (pomidorki cherry, bazylią, mozzarella bambini)
- 40 x miniburgery z wołowiną
- 20 x stripsy drobiowe z dipami
- 20 x cheddar bites z dipami

## SŁODKI BUFET (3 szt/osobę)

- 60 x mix ciast w papilotkach
- 20 x mini deser panna cotta z musem malinowym
- 20 x mini deser mus czekoladowy z mango
- 20 x mini deser tiramisu
- 60 x babeczek z kremem mascarpone i sezonowymi owocami

## BAREK KAWOWY

- kawa z ekspresu lub z zaparzacza + dodatki (mleko/mleko roślinne/cukier/cukier trzcinowy)
  - mix herbat (czarna/earl grey/zielona/owocowe + dodatki (cukier/cukier trzcinowy/syrop malinowy/cytryna)
- 



w cenę wliczono :

- transport
- wyłożenie bufetów
- posprzątanie stanowisk cateringowych po uroczystości
- wypożyczenie zastawy porcelanowej
- wypożyczenie stołów pod bufety

dodatkowe usługi:

- praca 1 kelnera - 350 zł (sugerujemy jednego kelnera dla 30 osób)
- wypożyczenie ekspresu do kawy - 450 zł
- wypożyczenie namiotu z czaszą i bokami - 450 zł
- wypożyczenie namiotu (stelaż+czasza) - 350 zł
- wypożyczenie stołu okrągłego 180 cm + obrus - 80 zł
- wypożyczenie krzesła bankietowego z pokrowcem - 25 zł





