

UROCZYSTOŚCI RODZINNE

qulinaria @qulinaria.pl tel.515181920

OBIAD w cenie- 60 zł / 1 os.

ZUPA do wyboru z poniższych:

- rosół z makaronem
- żurek z jajkiem i ziemniakami
- zupa grzybowa z makaronem
- zupa pomidorowa z ryżem lub makaronem
- barszcz czerwony z uszkami
- krem z pomidorów z grzankami
- krem z porów i zielonego groszku z grzankami
- krem z buraków z mlekiem kokosowym

DANIE GŁÓWNE do wyboru z poniższych

- schab faszerowany śliwkami i morelami/ziemniaki opiekane/surówka z czerwonej kapusty
- filet z kurczaka nadzewany serem feta i szpinakiem/ziemniaki opiekane/surówka z białej kapusty
- filet z kurczaka nadzewany farszem pieczarkowym/ziemniaki opiekane/mizeria
- łosoś pieczony/ziemniaki opiekane/mix sałat z sosem vinegrette i pomidorkami cherry (cena z wybraną zupą 70 zł)



- filet z kurczaka w płatkach kukurydzianych/ziemniaki opiekane/surówka z białej kapusty
- bitki wieprzowe z cebulką/kasza gryczana/sałatka z konserwowych ogórków
- pierś z indyka w sosie śmietanowym/ryż/warzywa na parze
- ryba w cieście/ziemniaki z koperkiem/surówka z kiszanej kapusty na ostro
- makaron z łososiem,suszonymi pomidorami i rukolą
- kotlety warzywne/ziemniaki opiekane/surówka z czerownej kapusty(wege)
- papryka faszerowana ryżem i warzywami (wegan,gluten free)
- gołąbki z grzybami (wegan, gluten free)
- gulasz warzywny /kluski śląskie (wege)
- makaron ze szpinakiem i cukinią (wege)

OBIAD w cenie- 85 zł / 1 os.

Zestaw obiadowy składający się z:

- 1 zupy
- 2 rodzajów mięs
- 1 rodzaju dodatku
- 2 rodzajów surówek

Prosimy o dokonanie wyboru z powyższego menu

DLA DZIECI - 50 zł

- rosół z makaronem/panierowana pierś kurczaka/opiekane ziemniaki/surówka z marchewki z jabłkiem
- zupa jarzynowa/naleśniki z czekoladą i bananami (lub serem/dżemem)
- zupa pomidorowa z ryżem/placuszki bananowe z polewą czekoladową
- krem z porów i zielonego groszku/ryba w cieście/ziemniaki/mizeria
- żurek z jajkiem i ziemniakami/makaron z sosem bolońskim

DODATKOWA ZASTAWA PORCELANOWA - 5 ZŁ/OS.

DODATKOWA OPŁATA ZA ODBIÓR TERMOSÓW NA TERENIE KRAKOWA - 30-50 ZŁ w zależności od lokalizacji



PRZYSTAWKI do wyboru z poniższych

- róże z szynki parmeńskiej z serem grana padano i grzanką - 25 zł
- wędzony filet z kurczaka z mixem sałat i sosem vinegrette - 25 zł
- róże z łososia wędzonego z jajkiem i cytryną - 30 zł
- tatar z łososia - 35 zł
- tatar wołowy - 35 zł

DESERY

MINICASTO W PAPILOTKACH (3 szt.) - 18 ZŁ

Brownie, Sernik, Migdałowiec, Szarlotka, Tartoletka z owocami, Kruche z owocami

MINIDESERY w pucharkach - 15 ZŁ

- Mus czekoladowy z sosem mango
- Tiramisu
- Panna Cotta z sosem truskawkowym

TARTA z owocami sezonowymi i kremem mascarpone - 80 ZŁ

CIASTO DOMOWE (blacha kwadratowa lub okrągła) - 100 zł

Brownie, Sernik, Migdałowiec, Szarlotka

INNE

- Kruche babeczki z kremem mascarpone i świeżymi owocami - 7 zł
- Mini croissanty faszerowane (czekolada, morela, malina) - 7 zł
- Mini muffinki (waniliowe, czekoladowe) - 7 zł
- Mini donuty - 7 zł

TORTY OKAZJONALNE DEKOROWANE, SPERSONALIZOWANE - od 22 zł/porcja



ZIMNA PŁYTA - PRZEKĄSKI FINGERFOOD

BUFET FINGERFOOD I DLA 1 OSOBY W CENIE 50 ZŁ

- 2 X MINI KANAPKA BANKIETOWA MIX RODZAJÓW
- 1 X MINICROISSANT NADZIEWANY SERKIEM I WARZYWAMI
- 1 X NALEŚNIKOWY RULONIK Z MASCARPONE, RUKOLĄ I WĘDZONYM ŁOSOSIEM
- 1 X MINI TARTA Z BEKONEM I KARMELIZOWANĄ CEBULĄ
- 1 X MINI TARTA ZE SZPINAKIEM I SEREM FETA
- 1 X RULONIK Z TORTILLI Z SALAMI I WARZYWAMI
- 1 X KORECZEK CAPRESE (POMIDORKI CHERRY, BAZYLIA, MOZZARELLA BAMBINI)
- 1 X KRUCHA BABECZKA Z MASCARPONE I ŚWIEŻYMI OWOCAMI

BUFET WEGE DLA 1 OSOBY W CENIE 60 ZŁ

- 2 X MINI KANAPKA BANKIETOWA MIX RODZAJÓW
- 1 X MINIBURGER Z WOŁOWINĄ
- 2 X MINI TARTA MIX RODZAJÓW
- 1 X KORECZEK CAPRESE (POMIDORKI CHERRY, BAZYLIA, MOZZARELLA BAMBINI)
- 1 X NALEŚNIKOWY RULONIK Z PASTĄ Z SUSZONYCH POMIDORÓW I RUKOLĄ
- 1 X RULONIK Z TORTILLI Z SALAMI, SEREM I WARZYWAMI
- 1 X STRIPS DROBIOWY Z DIPAMI
- 1 X CHEDDAR BITES Z DIPAMI

BUFET WEGE DLA 1 OSOBY W CENIE 60 ZŁ

- 1 X MINI KANAPKA BANKIETOWA MIX RODZAJÓW WEGE
- 1 X VOLEVANT Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z PASTĄ GRZYBOWĄ
- 1 X MINICROISSANT NADZIEWANY SERKIEM I WARZYWAMI
- 1 X MINI TARTA ZE SZPINAKIEM I SEREM FETA
- 1 X MINITARTA Z SUSZONYMI POMIDORAMI
- 1 X KORECZEK CAPRESE (POMIDORKI CHERRY, BAZYLIA, MOZZARELLA BAMBINI)
- 1 X NALEŚNIKOWY RULONIK Z PASTĄ Z SUSZONYCH POMIDORÓW I RUKOLĄ
- 1 X RULONIK Z TORTILLI Z SEREM I WARZYWAMI
- 1 X BABECZKA KRUCHA Z KREMEM MASCARPONE I ŚWIEŻYMI OWOCAMI
- 1 X MINICIASTO W PAPILOTKACH MIX



TRADYCYJNA ZIMNA PŁYTA

DLA 1 OSOBY W CENIE 55 ZŁ

- półmisek mięs pieczonych
- dekorowany półmisek serów
- 4 przekąski koktajlowe: mini kanapki, koreczki, roladki z tortilli, mini naleśniczki
- 2 sałatki: grecka, cesarska z pieczonym kurczakiem
- pieczywo

DLA 1 OSOBY W CENIE 65 ZŁ

- półmisek wędlin i mięs pieczonych
- dekorowany półmisek serów
- 3 sałatki: jarzynowa, z rukolą i serem bleu, caprese (mozzarella z pomidorami i bazylią)
- półmisek śledzi w oleju z cebulką
- pieczywo

DLA 1 OSOBY W CENIE 75 ZŁ

- Półmisek wędlin
- Dekorowany półmisek serów
- Sałatki: z ananasem i kurczakiem, z tuńczykiem, z kukurydzy
- Jaja w majonezie
- Ser wędzony przekładany pomidorami
- Róże z łososia z jajem przepiórczym i cytryną
- Pieczywo białe i razowe



DANIA GORĄCE:

- Beuff Strogonoff - 35 zł
- Zupa gulaszowa z pieczywem - 30 zł
- Żurek z kiełbasą i ziemniakami - 25 zł
- Gulasz warzywny z kluskami śląskimi - 35 zł
- Wieprzowina po chińsku z ryżem - 40 zł
- Makaron z sosem bolońskim - 35 zł
- Bigos - 30 zł
- Zupa meksykańska z chorizo - 35 zł
- Zupa meksykańska z ciecierzycą (wege) - 35 zł
- Kurczak w sosie śmietanowym z ryżem - 40 zł
- Stripsy z dipami 3 szt- 25 zł
- Ziemniaczki opiekane z czoskiem i tymiankiem - 10 zł



WARUNKI DOSTAWY

Minimum logistyczne każdego zamówienia to 1500 zł

Minimalna ilość dań jednego rodzaju to 10 szt

SPOSOBY DOSTARCZENIA DAŃ :

Powyższa propozycja zakłada dostarczenie przez nas dań do wskazanej lokalizacji na umówioną godzinę.

Na terenie Krakowa dowóz gratis.

Możliwe rodzaje dostwy:

1.catering dostarczony w naczyniach i na zastawie jednorazowej,

Dania gorące są gotowe do samodzielnego wydania

Nie wymaga naszego powórnego przyjazdu

2.catering z użyciem termosów i zastawy porcelanowej

Dania gorące zapakowane są zbiorczo wg. rodzajów:
zupa,dodatki,mięsa,surówki.

Dania w termoportach,które trzymają ciepło ok.2 godz.

Potrawy są gotowe do samodzielnego wydania.

Zimna płyta jest ułożona na porcelanowych,białych półmiskach i szklanych misach.

Nasze rzeczy odbierzemy w dniu kolejnym

po uprzednim ustaleniu z Państwem dogodnej pory.

Zostanie pobrana dodatkowa opłata za zwrot termosów

w wysokości 30-50 zł na terenie Krakowa w zależności od lokalizacji.

