MENU NA SPOTKANIA OPŁATKOWE W BISTRO ŻAREŁKO

Zapraszamy do organizacji świątecznych spotkań firmowych w Bistro Żarełko.
Przygotowaliśmy propozycje menu, które łączą tradycyjne smaki Bożego Narodzenia z wyjątkową atmosferą wspólnego świętowania.

W cenie menu zapewniamy:

Obiad serwowany indywidualnie lub podawany na paterach – zgodnie z wybraną ofertą – wraz z deserem.
Kawę z ekspresu oraz herbatę czarną i owocową – bez limitu.
Kompot z suszu serwowany w dzbankach do obiadu.
Wodę w dzbankach – bez limitu.
Świąteczną dekorację stołów.
Opłatek – na życzenie Klienta

PROPOZYCJA I – OBIAD SERWOWANY - 110.00 zł/os.

ZUPA
Barszcz czerwony z uszkami.

DANIE GŁÓWNE – do wyboru jedna propozycja:
Tradycyjny karp w panierce, sałatka jarzynowa.
Świąteczna pieczeń z karczku wieprzowego w sosie śliwkowym, pyzy ziemniaczane, sałatka z czerwonej kapusty.
Rolada drobiowa ze szpinakiem w sosie grzybowym, kopytka ziemniaczane, sałatka z rukoli.
Tradycyjny kotlet schabowy, puree ziemniaczane z koperkiem, surówka colesław.

DESER -Piernikowa rozkosz ze śliwką.

PROPOZYCJA II – OBIAD SERWOWANY - 130.00 zł/os.

ZUPA
Barszcz czerwony z uszkami.

DANIE GŁÓWNE – do wyboru jedna propozycja:
Filet z łososia sauté w sosie porowym, puree ziemniaczane z koperkiem, mix sałat ze świeżymi warzywami i dressingiem cytrynowo -musztardowym.
Panierowana polędwiczka z dorsza, puree ziemniaczane z koperkiem, surówka z kiszonej kapusty.
Udko z kaczki pieczone z pomarańczami, kluski śląskie, czerwona kapusta na ciepło z podgrzybkami.
Polędwiczka wieprzowa faszerowana kurkami i warzywami w sosie grzybowym, kopytka ziemniaczane, buraczki z chrzanem.

DESER - Piernikowa rozkosz ze śliwką.

PROPOZYCJA III – OBIAD BIESIADNY – 155.00 zł/os**.**

ZUPA – do wyboru:
Barszcz czerwony z uszkami.
Zupa grzybowa.

DANIA GŁÓWNE
Dwie porcje dań głównych na osobę, podawane na paterach w formie różnorodnego zestawu:

Kieszonka z kurczaka ze szpinakiem zapiekana z serem mozzarella
Polędwiczka wieprzowa faszerowana kurkami i warzywami w sosie grzybowym
Tradycyjna pieczeń z karczku w sosie śliwkowym
Filet z dorsza panierowany i smażony na maśle

DODATKI
Kluski śląskie i puree ziemniaczane z koperkiem – po 50% każdego rodzaju.
Pierogi z kapustą i grzybami – 3 szt./os.
Czerwona kapusta na ciepło z podgrzybkami.
Mix sałat ze świeżymi warzywami i dressingiem winegret.
Surówka colesław

DESER - Piernikowa rozkosz ze śliwką.

ZIMNA PŁYTA TRADYCYJNA- 70.00 zł/os.

Patera tradycyjnych i swojskich wędlin.
Patera serów żółtych, pleśniowych i wędzonych.
Pasztet świąteczny z żurawiną.
Tymbaliki z łososia.
Roladki z szynki z musem chrzanowym w galarecie.
Sałatka z wędzonym łososiem, z dressingiem cytrynowo -jogurtowym.
Tradycyjna sałatka jarzynowa.
Śledź w śmietanie z cebulą i jabłkiem.
Pieczywo mieszane.

ZIMNA PŁYTA Z PRZEKĄSKAMI – 80.00 zł/os.

Świąteczne Przekąski typu finger food – 5 szt./os.
Koreczki z kabanosem, serem i ogórkiem konserwowym / Mini tartaletki z pasztetem i konfiturą z czerwonej cebuli
Śliwki suszone nadziewane serem i owinięte boczkiem / Mini tartaletki z pastą z wędzonej makreli
Roladki z tortilli z łososiem i koperkiem / Mini tartaletki z serem brie, żurawiną i orzechami
Paszteciki z kapustą i grzybami / Francuskie ślimaczki z pieczarkami i serem
Koreczki caprese z mozzarellą, pomidorkiem i bazylią / Koreczki z serem, winogronem i orzechem włoskim
Kanapki bankietowe – 2 szt./os.
Tradycyjna sałatka jarzynowa.
Śledź w śmietanie z cebulą i jabłkiem.

ZIMNA PŁYTA PREMIUM - 95.00 zł/os.

Patera tradycyjnych i swojskich wędlin.
Patera serów żółtych, pleśniowych i wędzonych.
Pasztet świąteczny z żurawiną.
Tymbaliki z łososia.
Roladki z szynki z musem chrzanowym w galarecie.
Tradycyjne mini burgery z kurczakiem.
Mini tortille z sosem sweet chili.
Przekąski typu finger food – 3 szt./os.
Sałatka z wędzonym łososiem, , z dressingiem cytrynowo -jogurtowym.
Tradycyjna sałatka jarzynowa.
Śledź w śmietanie z cebulą i jabłkiem.
Pieczywo mieszane.

OPCJE DODATKOWE

Usługi i produkty dodatkowo płatne – poza ceną wybranego menu.
Patery ciast – 18.00 zł/os.
Po 2 kawałki na osobę: sernik, ciasto z orzechami i piernik.
Bufet z aromatycznym grzanym winem z pomarańczą i goździkami – 225.00 zł/3 l.
Napoje gazowane – 8.00 zł/but. 250 ml
Coca-Cola, Fanta, Sprite.
Sok pomarańczowy – 15.00 zł/l.
Wino białe lub czerwone – 60.00 zł/but. 750 ml.

INFORMACJE ORGANIZACYJNE

Podane ceny obowiązują przy organizacji spotkań dla grup powyżej 10 osób.
W przypadku mniejszej liczby Gości ofertę wyceniamy indywidualnie.
Szczegóły menu oraz sposób podania ustalamy podczas rezerwacji.

Zapraszamy do skorzystania z naszej oferty i wspólnego tworzenia wyjątkowej, świątecznej atmosfery przy stole.

W przypadku pytań, indywidualnych ustaleń lub zamówień pozostaję do Państwa dyspozycji.

Magdalena Chabrajska
Manager Gastronomii – Catering Żarełko
Tel. 537 357 077