

Menu koktajlowe

Zimne przekąski:

Vou la vent (koszyk z kruchego ciasta francuskiego)

z pastą z wędzonego łososia

z pastą z brokuł

Szaszłyki z serem Lazur i czarna oliwką

Szaszłyki z serem Brie i melonem

Tartinka z plastrami piersi z kurczaka z ananasową salsą

Tartinka z polędwiczką wieprzową faszerowaną rozmarynem

Tartinka z pasztetem drobiowym z gęstym sosem śliwkowym

Danie główne:

Banderilas (porcje nabite na długą wykałaczkę)

z piersi z kurczaka i ananasa w sosie sojowo-miodowym

Owoce:

Patery z owocami sezonowymi –np: mandarynka, jabłka, śliwki

Przerwa kawowa

kawa –serwowana w termosach przelewowych

herbata - wrzątek w warniku + herbata w 3 wariantach

(English Breakfast, Green, Earl Gray)

dotatki: cukier, słodzik, cytryna, mleko

woda niegazowana

sok pomarańczowy, jabłkowy

**Dodatkowo możemy zaproponować wino delikatnie wytrawne
(na spotkaniu organizacyjnym ustalimy kraj pochodzenia)**

Zapewniamy :

- doświadczony zespół który w profesjonalny sposób przygotuje i poda przygotowane dania
- zadbanie o rozstawienie i całkowite sprzątnięcie całej imprezy
- pełną zastawę stołową, wliczając: porcelanę, szkło, sztucce itd.
 - dekoracje stołów bufetowych
- transportu w obydwie strony wszelkiego wyposażenia oraz ludzi i produktów

**W razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt:
Grzegorz Szulz – 509 965 414**

Menu bankietowe

Przekąski:

Gruszka z kremem Balsamico owinięta Szynek Prosciutto
Plastry pieczonego schabu faszerowanego boczkiem i świeżym tymiankiem
Roladki z wędzonego łososia nadziewane musem cytrynowo-chrzanowym
Sałata Cezar z kurczakiem
pierś z kurczaka, plastry włoskiej szynki, liście sałaty, grzanki, dressing Cezar

Pieczyno :

Bagietka francuska, chleb ciemny ze słonecznikiem

Danie główne:

Polędwiczki wieprzowe w sosie z czerwonego wina
Filet z Soli lemon w sosie winno - śmietanowym

Dodatki:

Pieczone ziemniaki aromatyzowane ziołami
Sałata - In sałata Mista z miodowo-musztardowym vinegrett

Deser:

Tradycyjny sernik z sosem czekoladowym

Przerwa kawowa

kawa –serwowana w termosach przelewowych
herbata - wrzątek w warniku + herbata w 3 wariantach
(English Breakfast, Green, Earl Gray)
dodatki: cukier, słodzik, cytryna, mleko
woda niegazowana
sok pomarańczowy, jabłkowy

**Dodatkowo możemy zaproponować wino delikatnie wytrawne
(na spotkaniu organizacyjnym ustalimy kraj pochodzenia)**

Zapewniamy :

- doświadczony zespół który w profesjonalny sposób przygotuje i poda przygotowane dania
- zadbanie o rozstawienie i całkowite sprzątnięcie całej imprezy
- pełną zastawę stołową, wliczając: porcelanę, szkło, sztucce itd.
- dekoracje stołów bufetowych
- transportu w obydwie strony wszelkiego wyposażenia oraz ludzi i produktów

**W razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt:
Grzegorz Szulz – 509 965 414**

Menu bankietowe

Przekąski:

Dorsz po kaszubsku serwowany w formie rolmopsów

Śledź po Gdańsku serwowany z czerwoną cebulą

Pasztet z kaczki serwowany z żurawiną

Porcje pieczonej w polskich ziołach karkówki serwowanej z musem cebulowym

Pieczyno :

Bagietka francuska, chleb ciemny ze słonecznikiem

Zupy:

Krem z białych warzyw aromatyzowany oliwą

lub

Polewka Rajców Gdańskich (rodzaj zupy gulaszowej z kaparami)

Danie główne:

Pieczone szynka Podkomorze serwowana w sosie grzybowym

Pierś z kurczaka serwowana w sosie śmietanowo- bazyliowym

Dodatki:

Pieczone w ziołach ziemniaki

Warzywa blanszowane (sezonowe)

Deser:

Ciasto czekoladowe z sosem malinowym

Przerwa kawowa

kawa –serwowana w termosach przelewowych

herbata - wrzątek w warniku + herbata w 3 wariantach

(English Breakfast, Green, Earl Gray)

dotatki: cukier, słodzik, cytryna, mleko

woda niegazowana

sok pomarańczowy, jabłkowy

**Dodatkowo możemy zaproponować wino delikatnie wytrawne
(na spotkaniu organizacyjnym ustalimy kraj pochodzenia)**

Zapewniamy :

- doświadczony zespół który w profesjonalny sposób przygotuje i poda przygotowane dania
- zadbanie o rozstawienie i całkowite sprzątnięcie całej imprezy
- pełną zastawę stołową, wliczając: porcelanę, szkło, sztucce itd.

W razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt:

Grzegorz Szulz – 509 965 414

- dekoracje stołów bufetowych
-transportu w obydwie strony wszelkiego wyposażenia oraz ludzi i produktów

Organizacja baru cateringowego:

Alkohole:

Wódka czysta Bols 0,5l

Grand's 0,7l

Old Pascas rum 0,7l

Martini roso i Bianco 0,7l

Jack Daniels/ Jim Beam 0,7l

Whisky Jameson

Wino białe, czerwone (wytrawne lub pół wytrawne)

Piwo regionalne (przygotowywane na tradycyjnej Gdańskiej recepturze browarniczej)

Złote Lwy 0,5l

Johannes 0,5l

Koźlak (Bock) 0,5l

oraz piwa takich marek jak: Lech, Tyskie, Żywiec

Cola, Sprite – 1l

Soki Cappy 1l

Proponowane cocktaile:

Mojito

Manhattan

Caipiroska

Cuba Libre

Jack Daniels Caipirosca

itd.

**Możliwe będzie również komponowanie z barmanem własnych
propozycji.**

Profesjonalny serwis barmański

**W razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt:
Grzegorz Szulz – 509 965 414**

Zapewniamy:

szkło oraz sprzęt potrzebne do serwowania cocktali

osobne stanowisko - bar

lód zwykły i kruszony

owoce, mięta itd.

Zamiennie wiele innych kompozycji alkoholi oraz poszczególnych gatunków alkoholi
(wszelkie ustalenia w trakcie spotkania organizacyjnego)

**W razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt:
Grzegorz Szulz – 509 965 414**