
Kanapki

Półmisek kanapek bankietowych – 24 szt. (w ilości proporcjonalnej lub jednego rodzaju) Kanapki na bagietce (z łososiem, serem żółtym, szynką, kielbasą krakowską, pastą jajeczną, z sera białego, rybą) wraz z dodatkami (pomidor, ogórek, ogórek świeży, papryka świeża, konserwowa oraz udekorowana zieleniną, sałatą) dobór dodatków zależny od sezonowości

Półmisek tartinek – 30 szt. (w ilości proporcjonalnej lub jednego rodzaju)

Kanapki na jeden kęs na białym lub ciemnym pieczywie (z łososiem, serem żółtym, szynką, kielbasą krakowską, pastą jajeczną, z sera białego, rybą) wraz z dodatkami (pomidor, ogórek, ogórek świeży, papryka świeża, konserwowa oraz udekorowana zieleniną) dobór dodatków zależny od sezonowości

Półmisek sandwiczowy – 12 szt. (w ilości proporcjonalnej lub jednego rodzaju)

podane na paterach lub w jednorazowych opakowaniach

Sztangielka lub bagietka (z mozzarellą, serem żółtym, szynką, kielbasą krakowską, pastą jajeczną, z sera białego, rybą) wraz z dodatkami (pomidor, ogórek, ogórek świeży, papryka świeża, konserwowa oraz udekorowana zieleniną) dobór dodatków zależny od sezonowości

Przekąski, sałatki

Półmisek koreczków – 30 szt. (w ilości proporcjonalnej lub jednego rodzaju) Koreczki: ser typu

camembert, winogrono, pomidory suszone / ser żółty, oliwki, marynowana pieczarka / ser mozzarella, pomidor
koktajlowy, listki świeżej bazylii / szynka, marynowana pieczarka, papryka kolorowa

Półmisek kruchych babeczek – 20 szt. (w ilości proporcjonalnej lub jednego rodzaju) na paterze Kruche babeczki z musami, pastami: serowymi, rybnymi wraz z dodatkami (pomidor, ogórek, ogórek świeży, papryka świeża, konserwowa oraz udekorowane zieleniną, dobór dodatków zależny od sezonowości)

Deska wędlin

szynka wiejska, polędwica, kielbasa wiejska, salami, boczek wędzony, kabanos (minimalne zamówienie 10 porcji)

Deska serów

żółtych, wędzonych, pleśniowych z orzechami, winogronami, oliwkami
(minimalne zamówienie 10 porcji)

Sałatki

podawane w jednorazowych naczyniach, w półmiskach lub naczyniach finger food (minimalne zamówienie 10 porcji)

Sałatka z kurczakiem

Sałatka porowa

Grecka z serem feta w aromacie oliwy truflowej,

Tradycyjna jarzynowa

Salatka gyros

Salatka z brokułami, jajkiem, kukurydzą z sosem czosnkowo - jogurtowym

Salatka śledziowa

Salatka z roszponki z suszonymi śliwkami, sera brie, słodkiej czerwonej cebuli z sosem vinaigrette malinowym

Pólmisek faszerowanych jaj - 30 szt. (w ilości proporcjonalnej lub jednego rodzaju) podane na paterze (1 szt. to połówka jajka) faszerowane różnego rodzaju pastami: łososiową, chrzanową, szpinakową, dekorowane warzywami sezonowymi

Śledź po japońsku – 350 g

duża porcja z pieczywem, pakietem sztućców
(minimalne zamówienie 20 porcji)

Śledź po japońsku – 100 g

porcja bufetowa (minimalne zamówienie 20 porcji)

Śledź w dwóch smakach (ze śmietaną, w oleju)

(minimalne zamówienie 10 porcji z każdego smaku)

Tatar ze śledzia

porcja bufetowa (minimalne zamówienie 15 porcji)

Paszteciki z pieczarkami, mięsem

(minimalne zamówienie z każdego rodzaju 20 szt.)

Krokiety z pieczarkami, mięsem

(minimalne zamówienie z każdego rodzaju 20 szt.)

Roladki z tortilli

z serkiem śmietankowym, rukolą, szynką, wędzonym łososiem porcjowane w formie przekąsek
(minimalne zamówienie 20 szt.)

Roladki z kurczaka lub terrina – w formie finger food

z warzywami, ziołami, serem
(minimalne zamówienie 20 szt.)

Mix świeżych warzyw (papryka, marchewka, ogórek) podawanych z dipem jogurtowym (różne smaki) - porcja podana w formie finger food z widelczykiem
(minimalne zamówienie 20 szt.)

Sakiewki z ciasta francuskiego

z różnego rodzaju dodatkami w wersji mięsnej lub wegetariańskiej z dodatkami warzyw,
w zależności od sezonowości do tego polecamy sos curry
(minimalne zamówienie 20szt)

Ptysie wytrawne

z różnego rodzaju z musami, pastami: serowymi, rybnymi wraz z dodatkami: pomidor, ogórek, ogórek świeży, papryka świeża, konserwowa oraz udekorowane zieleniną, dobór dodatków zależny od sezonowości
(minimalne zamówienie 20 szt.)

Vol-au-vent

z musami, pastami: serowymi, rybnymi wraz z dodatkami pomidor, ogórek, ogórek świeży, papryka świeża, konserwowa oraz udekorowane zieleniną, dobór dodatków zależny od sezonowości (minimalne zamówienie 20 szt.)

Ruloniki z szynki, sera, salami, kielbasy krakowskiej - z musami, pastami: serowymi wraz z dodatkami pomidor, ogórek, ogórek świeży, papryka świeża, konserwowa oraz udekorowane zieleniną, dobór dodatków zależny od sezonowości
(minimalne zamówienie 20 szt.)

Sakiewki z ciasta francuskiego z serem pleśniowym, gruszką, orzechem włoskim

(minimalne zamówienie 20 szt.)

Carpaccio z buraka z serem feta, rukolą, sosem z octu balsamicznego – 1 półmisek

(dla 5 osób)

Tymbaliki drobiowe

(minimalne zamówienie 20szt)

Tymbaliki wegetariańskie z warzywami

(minimalne zamówienie 20szt)

Szynka dojrzewająca z melonem i roszponką oprószone parmezanem

(minimalne zamówienie 15 szt.)

Pasztet z żurawiną w formie finger food

(minimalne zamówienie 15 szt.)

Słodkości

Ciasta - 100g

serniki pieczone oraz na zimno, szarlotka, marchewkowe, lekkie ciasta biszkoptowe
(ciasta domowe tylko ze składników
najwyższej jakości (minimalne zamówienie 1
blacha)

Mufinki

z różnego rodzaju nadzieniami, dekorowane owocami w papilotce
(minimalne zamówienie 20 szt.)

Mufinki leśny mech

dekorowane kremem, owocami
(minimalne zamówienie 20 szt.)

Ptysie

mussem waniliowo-czekoladowym, budyniowym
(minimalne zamówienie 20 szt.)

Deser z ciasta francuskiego

z mussem waniliowo-czekoladowym, budyniowym, owocami
(minimalne zamówienie 20 szt.)

Pólmisek kruchych babeczek 20szt

(w ilości proporcjonalnej lub jednego rodzaju) na paterze
kruche babeczki z musami owocowymi, kremem budyniowym, kremem czekoladowym,
waniliowym, owocowym dekorowane owocami sezonowymi, cytrusowymi, czekoladą

Deserki finger food

Krem cappuccino na biszkopcie z rumową rodzynką
Krem czekoladowy na biszkopcie nasączonym wiśniówką, z wiśniami i czekoladą
Krem waniliowy na bazie mascarpone i kremowej śmietany z owocami

Sernik na zimno

Brzoskwinia pod agrestową galaretką z kremem cytrynowym
Mus morelowy i mus ananasowy (deser warstwowy), zdobiony ananasem
Panna cotta z mussem owocowym

Tiramisu

Deserek szarlotka z kremem z sera mascarpone w aromacie cynamonu posypana prażonymi migdałami

(Minimalne zamówienie 15 szt. jednego rodzaju)

Przerwy kawowe

Przerwa kawowa standard: ciasteczka kruche - 100g- różne rodzaje

Napoje gorące: kawa Arabica 100 % 200ml, herbata 200 ml/os

Dodatki: cukier, cytryna, mleko

Napoje zimne: woda gazowana, niegazowana w butelkach plastikowych 500ml/os

Przerwa kawowa standard +: ciasteczka kruche - 100g- różne rodzaje lub zamiennie ciasto

Napoje gorące: kawa Arabica 100 % 200ml, herbata 200 ml/os

Dodatki: cukier, cytryna, mleko

Napoje zimne: woda gazowana, niegazowana w butelkach plastikowych 500ml/os, soki owoce 100 % różne rodzaje 200 ml/os

Przerwa kawowa z lunch pakietem: ciasteczka kruche - 100g- różne rodzaje, tartinki 2szt /os

Napoje gorące: kawa Arabica 100 % 200ml, herbata 200 ml/os

Dodatki: cukier, cytryna, mleko ,

Napoje zimne: woda gazowana, niegazowana w butelkach plastikowych 500ml/os

Lunch pakiet -2 x kanapki na bazie bułki lub pieczywa, jedna jasna, jedna ciemna (wędlina, ser żółty, sałata, warzywo), 1 owoc, 1 x wafel czekoladowy lub jogurt, 1 x mineralna niegazowana/gazowana 500ml

Mamy dwa rodzaje przerw kawowych „jednorazowa” jest podawana o ustalonej godzinie i nieuzupełniana. **Przerwa kawowa „uzupełniana”** jest podawana przez cały czas trwania konferencji ostatnie uzupełnienie przerwy kawowej ma miejsce na 1 godz. przed planowanym zakończeniem konferencji.

Minimalne zamówienie 50 osób

Lunch Pakiet

Lunch pakiet wersja podstawowa

2 x kanapki na bazie bułki lub pieczywa, jedna jasna, jedna ciemna (wędlina, ser żółty, sałata, warzywa zależne od sezonowości))

1 x owoc (jabłko, banan, mandarynka, owoce sezonowe)

1 x wafel czekoladowy, jogurt, paluszki, rogalik 7 Days

1 x soczek owocowy kartonik 250 ml

1 x mineralna niegazowana/gazowana 500ml

Zapakowany w torbę papierową, serwetka, sztucze

Minimalne zamówienia 30 szt.

Lunch pakiet może być dostarczony w wybrane miejsce na określonej godzinie jest to dobra alternatywa dla przerwy kawowej lub posiłku podawanego na zastawie

Gotowe dania

Zupy

Bulion z kurczaka zagrodowego

Krem cebulowy

Krem z białych warzyw

Krem z grzybów leśnych

Krem z zielonych warzyw

Krem dyniowy z mleczkiem kokosowym i marynowanym imbirem

Krem z czerwonej buraka

Dania mięsne

Schab pieczony

Eskalopki z kurczaka

Filet złoty kogut

Polędwiczki wieprzowe z sosem (ziołowy, serowy, grzybowy, pieprzowy)

Rolada z indyka w białym sosie serowo-tymiankowym

Wołowina duszona po burgundzku

Roladki z kurczaka z suszonymi pomidorami, szpinakiem lub warzywami

A 'La Strogonow z sezonowanej wieprzowiny

Dania wegetariańskie

Makaron z grzybami leśnymi

Pierogi ruskie, ze szpinakiem, serem na słodko

Papryka faszerowana kaszą, pieczarkami

Gołąbki wegetariańskie z kaszą jęczmienna i cieciorą

Penne ze szpinakiem

Dorsz z cukinią i pomidorami w sosie koperkowym

Dodatki

Ziemniaki z wody
Purée ziemniaczane z masłem, mlekiem
Purée ziemniaczano- chrzanowe
Ryż jaśminowy na sypko
Ryż paraboliczny z zielonym groszkiem lub warzywami brunoise
Kaszotto z palonym masłem i warzywami
Kluski śląskie
Kopytka
Kluski Gnocchi

Salatki

Surówka z marchewki
Surówka z selera
Salatka Coleslaw
Surówka z kapusty pekińskiej
Mizeria z ogórków
Salatka z pomidorów, cebuli
Mix sałat z sosem balsamicznym
Salatka z buraków
Salatka wielowarzywna

**Menu zawiera wybrane propozycje z naszej oferty,
chciałbyś innego rodzaju przekąski lub posiłki?
Skontaktuj się z nami a przygotujemy
ofertę cateringu specjalnie dla Ciebie!**

email: info@cateria.eu
tel.: +48 662 072 529