

Zapraszamy do skomponowania własnego menu lub skorzystania z naszych przedstawionych poniżej propozycji.

Przystawki:

- ☞ Talarki drobiowe zapiekane z serem feta i żurawiną
- ☞ Szparagi zapiekane w szynce szwarcwaldzkiej z sosem holenderskim
- ☞ Koktajl krewetkowy
- ☞ Torcik caprese z sosem balsamicznym
- ☞ Tatar z łososia z musem cytrynowym
- ☞ Carpaccio wołowe z rukolą i parmezanem
- ☞ Ozorki w auszpiku z bukietem warzyw

Zupy

- ☞ Tradycyjny rosół z kury z makaronem i kotłunami
- ☞ Krem brokułowy z grzankami
- ☞ Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym
- ☞ Krem z soczewicy z prażonymi płatkami migdałów
- ☞ Klasyczna zupa cebulowa z serem
- ☞ Chłodnik z buraków

Dania główne

- ☞ Roladki drobiowe z warzywami i boczkiem
- ☞ Tradycyjna rolada wołowa w sosie
- ☞ Kotlet de volaille z masłem ziołowym
- ☞ Sakiewki z polędwiczek faszerowane musem grzybowym
- ☞ Rolada z indyka ze szpinakiem i serem gorgonzola
- ☞ Pieczony schab ze śliwką
- ☞ Łosoś duszony w porach z sosem cytrynowym
- ☞ Polędwiczki wieprzowe w sosie z kolorowym pieprzem
- ☞ Pieczona szynka
- ☞ Pręga wołowa w sosie śliwkowym

Dodatki do dań

- ☞ Purée ziemniaczane
- ☞ Zielone purée ziemniaczano-groszkowe
- ☞ Młode ziemniaki z wody
- ☞ Pieczone ziemniaczki z ziołami prowansalskimi
- ☞ Kluski śląskie
- ☞ Zestaw surówek - 3 rodzaje
- ☞ Bukiet warzyw gotowanych na parze
- ☞ Zestaw warzyw blanszowanych

Wrona Catering & Food Service

Ul. Warszawska 153

43-300 Bielsko-Biała

wronacatering.pl

kontakt@wronacatering.pl



Zakąski – zimna płyta

- ☞ Galantyna drobiowa z brzoskwinią
- ☞ Glazurowane polędwiczki wieprzowe z kolorowym pieprzem
- ☞ Tymbaliki drobiowe
- ☞ Półmisek wędzonych wędlin
- ☞ Deska serów z owocami
- ☞ Koreczki caprese
- ☞ Zestaw pieczonych przekąsek: *kiełbaski zapiekane w cieście francuskim, roladki szpinakowe, ruloniki boczkowe z suszonymi owocami*
- ☞ Roladki z grillowanej cukinii z suszonymi pomidorami i mozzarellą

Sałatki

- ☞ Sałatka wiosenna
- ☞ Sałatka sombrero
- ☞ Sałatka nicejska z tuńczykiem
- ☞ Sałatka caprese
- ☞ Sałatka selerowa z ananasem
- ☞ Sałatka z grillowanym kurczakiem

Desery

- ☞ Domowe ciasta : sernik, orzechowiec
- ☞ Panna cotta z sosem malinowym
- ☞ Torcik truskawkowy z musem cytrynowym
- ☞ Krem brûlée
- ☞ Flan waniliowy z sosem karmelowym

Kolacja

- ☞ Boeuf strogonow z pieczywem
- ☞ Barszcz czerwony z pasztecikiem



Proponowane zestawy w preferencyjnych cenach:

Propozycja I

- Tradycyjny rosół z kury z makaronem i kołdunami
- Rolada drobiowa faszerowana warzywami i boczkiem
- Schab ze śliwką
- Puree ziemniaczane
- Kluski śląskie
- Zestaw surówek
- Sałatka wiosenna
- Galantyna drobiowa z brzoskwinia

50 zł

Propozycja II

- Krem brokułowy
- Tradycyjna rolada wołowa
- Pieczona szynka z żurawiną
- Kluski śląskie
- Pieczone ziemniaczki z ziołami
- Zestaw surówek - 3 rodzaje
- Sałatka nicejska
- Polędwiczki wieprzowe z kolorowym pieprzem
- Koreczki caprese

65 zł

Wypożyczenie zastawy 5 zł / os. – przy zamówieniach powyżej 20 gości – zastawa gratis

Dodatkowa obsługa do uzgodnienia w trakcie zamawiania. Cena jest uzależniona od zakresu, ilości osób i czasu – standardowo 40 zł/h

Wrona Catering & Food Service

Ul. Warszawska 153

43-300 Bielsko-Biała

wronacatering.pl

kontakt@wronacatering.pl



Propozycja III

- ☞ Szparagi zapiekane w szynce szwarcwaldzkiej z sosem holenderskim
- ☞ Klasyczna zupa cebulowa z serem
- ☞ Pręga wołowa duszona w sosie śliwkowym
- ☞ Sakiewki z polędwiczek z musem drobiowym
- ☞ Kluski śląskie
- ☞ Pieczone ziemniaki z ziołami prowansalskimi
- ☞ Zestaw surówek
- ☞ Warzywa gotowane na parze
- ☞ Glazurowane polędwiczki z kolorowym pieprzem
- ☞ Zestaw wędzonych wędlin
- ☞ Galantyna drobiowa z brzoskwinia
- ☞ Sałatka nicejska
- ☞ Panna cotta z sosem malinowym

98zł

Menu IV

- ☞ Szparagi zapiekane w szynce szwarcwaldzkiej z sosem holenderskim
- ☞ Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym
- ☞ Pręga wołowa duszona w sosie śliwkowym
- ☞ Polędwiczka wieprzowa z kolorowym pieprzem
- ☞ Roladki z indyka ze szpinakiem i serem gorgonzola
- ☞ Kluski śląskie
- ☞ Pieczone ziemniaki z ziołami prowansalskimi
- ☞ Zestaw surówek
- ☞ Warzywa gotowane na parze
- ☞ Galantyna drobiowa z brzoskwinia
- ☞ Glazurowane polędwiczki z kolorowym pieprzem
- ☞ Sałatka selerowa z anansem
- ☞ Zestaw wędzonych wędlin
- ☞ Zestaw serów
- ☞ Zestaw owoców
- ☞ Roladki z grillowanej cukinii z suszonymi pomidorami, mozzarellą i świeżą bazylią
- ☞ Krem brûlée
- ☞ Boeuf strogonow

145 zł



Zachęcamy do skomponowania własnego zestawu lub skorzystania z jednej z naszych przygotowanych propozycji.

Każde menu wyceniamy indywidualnie biorąc pod uwagę ilość gości, termin, lokalizację, rodzaj usługi oraz aspekty dodatkowe. Zapytania o wycenę prosimy przysłać drogą elektroniczną.

Usługi dodatkowe

Wypożyczenie zastawy 5 zł / os. – przy zamówieniach powyżej 20 gości – zastawa gratis

Dekoracje – wyceniane indywidualnie

Dodatkowa obsługa do uzgodnienia w trakcie zamawiania. Cena jest uzależniona od zakresu, ilości osób i czasu – standardowo 40 zł/h

Zapytaj o wycenę i zarezerwuj termin

