



Oferta wigilijna Gastro-Team Catering - 2019

Wycena eventowa - 80 -120 pax



- 79 - 40 pax + 10% od ceny wyjściowej
- 39 - 25 pax - + 15% od ceny wyjściowej

- Przy realizacjach poniżej 30 osób pakiety przygotowane wyłącznie w opcji dostawy potraw i przygotowania bufetu bez obsługi kelnerskiej
- Możliwa zmiana dań w pakietach z droższego do tańszego bez zmian w cenie
- Stoły koktajlowe + 30 zł netto /sztukę z nakryciem
- W cenie zastawa, obsługa oraz stoły bufetowe w opcji z coversami lub stoły koziołki skandynawskie





Rekomendowane propozycje do zamiany w pakietach
(do wyceny indywidualnej przy zmianie w pakietach 3 i 4)

Przystawki, sałatki:

Carpaccio z karpia duszonego w śliwkach z rucolą i orzechami
Faworki z pstrąga panierowane w migdałach
Trufle wegańskie

Ryby:

Sum z pary w sosie porowym na winie
Karp smażony w sosie z wędzonych śliwek
Rolada z dorsza z bakaliami w sosie morelowym
Roladki z soli i wędzonego łososia z pomidorem suszonym z rukolowym pesto

Mięsa:

Karkówka pieczona w przyprawach korzennych na bukiecie warzyw korzeniowych
Indyk duszony w suszu owocowym z nutą piernikową podany na puree z selera z nutą wasabi
Schab pieczony z anyżem w sosie grzybowym

Dodatki:

Ćwiartki buraczków karmelizowane z nutą wina czerwonego
Ziemniaki puree z borowikami i tymiankiem
Ryż z goździkami i cynamonem

Zupy:

Krem z dorsza z musem chrzanowym i migdałami
Zupa rybna na pomidorach z kolendrą
Strogonow z ryb słodkowodnych





Propozycja menu 1 - 150 pln netto/os (180 zł /os z jednym daniem serwowanym)

Przekąski zimne 300g/os :

- Kompozycja mięs i wędlin z pasztetami własnego wyrobu serwowana na sposób koktajlowy z jabłkowym i pomidorowym chutney oraz aromatyczną ćwikłą **lub** Terina z wędzonego pstrąga z pomidorami i tajską bazylią **lub** Koktajl 3 sery z bakaliami i winogronem serwowany w mini szkle
- Ceviche z dorsza z avocado, kolendrą, pomidorami i czerwoną cebulą podane w mini szkle z kielkami czerwonego buraka **lub** Jalapeno z plastrami chorizo na ziołowych krutonach z tapenadą z czarnych oliwek **lub** Carpaccio z buraka z kozim serem lub serem bałkańskim, amarantusem i balsamico
- Szczupak w całości faszerowany serwowany na paterach bankietowych w ławicy moskalików **lub** Crostini z łososiem wędzonym z mussem koperkowym na bazie sera ricotta z tymiarkowym Pesto **lub** mini burgery wołowe z czerwoną cebulą, sałatą kruchą i pastą mango
- Carpaccio z piersi kaczki z mussem wiśniowym serwowane w mini szkle **lub** Łosoś szkocki z avocado i marynowanym imbirem serwowany w kruchych tartoletkach
- Koktajlowe roladki ze schabu po warszawsku z mussem chrzanowo – jajecznym podane na mini slide i glazurowane auszpikiem **lub** Torcik z grillowanych bakłażanów z pomidorem i pesto z rukoli
- Salsa ze śledzia bałtyckiego z szalotką i smażonym jabłkiem z dodatkiem kremowej śmietany i soku z limonki **lub** ringi pszenne z śledziem bałtyckim i konfiturą cebulową
- Rostbef wołowy pieczony z aromatem ostrego sosu worcestershire ziołach rolowany z parmezanem podany z dipem remoulade
- Mini tymbaliki drobiowe serwowane na szkle koktajlowym z cytryną **lub** Karp w galarecie cytrynowej podany w mini szkle bankietowym z imbirową marchewką karbowaną

Sałatki 150g/os:

- Sałatka jarzynowa tradycyjna serwowana na sposób koktajlowy w mini szkle **lub** sałatka z bukietu sałat z prażonymi migdałami, kurczakiem grillowanym i dipem koktajlowym
- Sałatka kaszubska z ogórków, dymki ze śledziem filetowanym z dymką i sosem śmietanowym oraz trawą cytrynową **lub** sałatka z glazurowanych w occie z miodem buraków ze świeżym szpinakiem, kozim serem i gruszkami





Dania Gorące 600g/os :

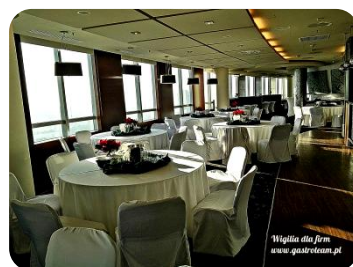
- Delikatny krem z borowików z profirolkami **lub** Żurek grzybowy z ziemniakami **lub** Barszcz czerwony czysty z majerankiem **lub** Zupa rybna z pomidorami (lub zamiennie jedno dodatkowe danie główne)
- Sola lemon w sosie szafranowo- pomarańczowym z czerwonym pieprzem **lub** Filet z łososia pieczony w cieście francuskim ze szpinakiem baby na oliwie z pestek dyni z czosnkiem niedźwiedzim
- Karp filetowy smażony po polsku podany z blanszowanymi orzechami i migdałami **lub** Karp królewski z borowikach serwowany ze świeżą natką pietruszki
- Pierozki z kapustą i grzybami z okrasą **lub** Bigos z polędwicą wieprzową z wędzoną śliwką , aromatyzowany winiakiem, serwowany i zapiekany w mini foremkach porcelanowych **lub** Pierś z kaczki z wiśniowo jabłkowym sosem
- Torcik ziemniaczany ze świeżym cząbrem **lub** Ziemniaki opiekane w ziołach
- Gnochi **lub** ryż z curry i papryką
- Warzywa grillowane serwowane w mini foremkach z miodową glazurą aromatyzowaną kardamonem **lub** Marchew z julienne cukinii

Dodatki :

- Ćwikła, chrzan, sosy
- Pickle domowe
- Pieczywo bankietowe

Desery 200g/os:

- Jabłka deserowe drylowane i nadziewane ragout bakaliowym , zapiekane z miodem i cynamonem **lub** Crumble śliwkowe lub jabłkowe z gruszkami oraz kruszonką maślaną
- Duet truskawkowy z kremem waniliowym w mini szkle **lub** mini bezy z pomarańczowym kremem **lub** Owoce świeże filetowane serwowane z dipem czekoladowo – cynamonowym
- Kompozycja ciast domowego wypieku :
 - Comber /Szarlotka
 - Rolada makowa z rodzynkami /Ciasto śliwkowe
 - Sernik krakowski
 - Jogurtowe ze śliwkami





Propozycja menu 2 - 110 pln netto/os

Przekąski zimne 300 g/os:

- Filetowany karp w migdałach z bakaliami **lub** Ryba faszerowana w galarecie dekorowana szparagami **lub** Deski koktajlowe z wyborem pieczystych mięs i piklami
- Carpaccio z buraka z serem bałkańskim **lub** Tartiny z łososiem na ziołowym krutonie i musem mascarpone i jabłuszkiem kaparowym
- Roladki ze schabu po warszawsku z musem chrzanowym z jajkiem **lub** Indyk glazurowany ze smażonymi śliwkami i anyżem
- Koreczki koktajlowe z papryką, śliwką i wędzonym serem camembert **lub** Mus z makreli na ziołowych bagietkach
- Śledź w śmietanie z cebulą blanszowaną z jabłkiem **lub** Śledź w mini szkle z balsamiczną konfiturą cebulową lub na ringu pszennym
- Śledzie po kaszubsku ze śliwką suszoną i papryką **lub** Pate z królika z borówkami w mini tartoletkach koktajlowych **lub** Krewetki na carpaccio z cytrusów

Sałatki 150g/os:

- Sałatka jarzynowa tradycyjna **lub** Sałatka z kaszy bulgur z rybą wędzoną, cebulą czerwoną i pietruszką
- Sałatka z tuńczyka i białej fasoli na bukiecie z cykorii radichio z pestkami słonecznika **lub** Sałatka śledziowa z ziemniakami, ogórkiem kiszonym, szczypiorem i sosem majonezowo- śmietanowym

Dania Gorące 500g/os :

- Zupa barszcz czerwony z uszkami lub pasztecikiem **lub** Krem grzybowy z groszkiem ptysiowym
- Schab marynowany w sosie bakaliowym **lub** Karp w sosie z grzybów leśnych na śmietanie **lub** Sola w sosie cytrynowym z grillowaną pomarańczą **lub** Dorsz w sosie maślanym z jarmużem lub lekkim curru z kolendrą
- Ziemniaczki opiekane w ziołach
- Kapusta wigilijna
- Pierogi z kapustą i grzybami

Dodatki :

- Ćwikła . chrzan, sosy
- Pikle domowe
- Pieczywo bankietowe

Desery 150g/os :

- Crumble śliwkowe z kruszonką maślaną **lub** Mini beza z kremem mango i cynamonem
- Mus waniliowy z mascarpone z wiśniami na winie **lub** Tiramisu koktajlowe
- Kompozycja ciast domowego wypieku (4 rodzaje)
 - Śliwkowe na kruchym spodzie
 - Baba drożdżowa **lub** Rolada makowa
 - Sernik babuni
 - Szarlotka





Propozycja menu 3 - 70 pln netto/os

Przekąski zimne 250g/os:

- Tartiny z łososiem na ziołowym krutonie i musem mascarpone i jabłuszkiem kaparowym **lub** Ring pszenny z ajwarem paprykowym, anchois i serem tofu
- Schab po warszawsku z musem chrzanowym **lub** Koreczki koktajlowe z papryką, śliwką i wędzonym serem camembert **lub** Śledź z balsamiczną konfiturą cebulową na ringu pszennym
- Śledzie po kaszubsku ze śliwką suszoną i papryką **lub** Ryba po grecku z jarzynowym julienne w pomidorach
- Sałatka jarzynowa tradycyjna **lub** Sałatka z kaszy bulgur z rybą wędzoną, cebulą czerwoną i pietruszką **lub** Sałatka śledziowa z ziemniakami, ogórkiem kiszonym, szczypiorem i sosem majonezowo- śmietanowym

Dania Gorące 350g/os :

- Kapusta wigilijna z śliwkami
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Karp w sosie grzybowym
- Ziemniaki opiekane

Dodatki :

- Ćwikła . chrzan, sosy
- Pikle domowe
- Pieczywo bankietowe

Desery 100g/os:

- Kompozycja ciast domowego wypieku
 - Ciasto śliwkowe na kruchym spodzie
 - Baba drożdżowa **lub** Rolada makowa
 - Sernik
 - Szarlotka



Bufet kawowy - 10 zł /os netto open /os
Napoje zimne 2L/os - + 12 zł netto



Propozycja menu 4 - Bufet & Finger food - 110 pln netto/os - Menu wigilijne akcentowane

Przekąski zimne finger food 8 szt/os :

- Szynka sezonowana prosciutto z truskawkami serwowana na świeżym, drylowanym zielonym ogórku **lub** Gravlax z łososia na dzikiej rucoli **lub** Mini tymbaliki z indykiem i cytryną
- Śledzie pod pierzynką śmietanową z cebulką cukrową i jabłkiem w mini szkle **lub** Śledź z konfiturą cebulowo-śliwkową z sosem balsamicznym na ringu pszennym
- Pstrąg na parze z musem wasabi i marynowanym imbiem **lub** mini tartinki na góralskim serze wędzonym z żurawiną i chili **lub** śledzie z imbiem marynowanym w mini eco
- Rostbef wołowy nadziewany musem kaparowym serwowany na mini szkle lub Tartinki z pastą tuńczykową z dodatkiem zielonej cebuli w słonych babeczkach
- Mini trufle z koziego sera panierowane w pudrze z pistacji **lub** Mini vol-au-vents nadziewany patè z królika z dodatkiem jarzębiaku i leśnej borówki
- Krewetki smażone w marynacie oliwnej serwowane na szpadkach z dipem koktajlowym z brandy
- Roladki ze schabu pieczonego faszerowane musem chrzanowym z jajkiem w mini szkle lub Rollsy warzywne z marchewką i selerem naciowym
- Pulled pork w cieście francuskim z paprykową salsą lub Terina z ryb morskich dekorowana jadalnymi kwiatami

Sałatki w mini pucharkach 150g/os :

- Sałata lodowa z rzodkiewkami, paskami pieczonej wołowiny, prażonymi pestkami dyni i cebulkami **lub** Sałatka z łososiem szkockim na bukiecie kruchych sałat z musztardowcem, burakiem i miodowym vinegrette **lub** Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Sałatka ziemniaczana ze świeżym szczypiorkiem, śledziem i ogórkiem kiszonym lub Sałatka z jaśminowego ryżu z tuńczykiem i fasolą

Dania Gorące w tym finger food 400g/os:

- Pierogi z kapustą i grzybami **lub** mini krokiety panierowane z wigilijną kapustą z grzybami
- Ruloniki z soli i surimi na szpadkach z cytryną **lub** Mini szaszłycki z łososiem i ananase
- Sataye z indyka w curry na szpadkach z oliwkami **lub** Szpadki z polędwiczką wieprzową marynowane w miodzie z imbiem **lub** Policzki wołowe wolno pieczone w mini szkle
- Greckie różki z ciasta filo nadziewane szpinakiem i fetą **lub** Tagliatelle z kurkami w mini szkle
- Gratin ziemniaczane z cząbrem
- Torcik z grillowanego bakłażana i pomidora z pesto z rukoli i orzechów

Desery 150g/os :

- Conchiglie makaronowe nadziewane musem makowym z rodzynkami i skórką pomarańczy **lub** Mini mus z mascarpone z mango i karmelizowaną dynią z cynamonem
- Crumble śliwkowe z kruszonką maślane **lub** Mus z białej czekolady z malinowym coulis
- Sernik puszysty serwowany z wiśniami na winie **lub** Ciasto marchewkowo – piernikowe dekorowane świeżą pomarańczą i pistacjami