



PROPOZYCJA MENU WIELKANOCNEGO 2010r.

Poczęstunek częstkami jaj - przy składaniu życzeń, po życzeniach toast winem musującym

Zupa:

Żurek Wielkanocny z jajkiem i pieczoną białą kiełbasą

Dania gorące: (5 pozycji do wyboru)

Soczyste polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym

&

Roladki z indyka nadziewane szatnią i serem feta w delikatnym sosie Szefa Kuchni

&

Sola panierowana w migdałach z sosem śmietanowo - koperkowym

&

Ryż jaśminowy z warzywami

&

Buraczki aromatyzowane miodem

&

Kapusta smażona z ziołami

&

Pierogi z kapustą i grzybami

&

Warzywa gotowane na parze podane z klarownym masłem, migdałami i sezamem

Przystawki:

Deski pieczonych mięs wielkanocnych:

- Pasztet z dziczyzną w towarzystwie żurawiny
- Schab faszerowany musem ze słonego sera twarogowego ze świeżym chrzanem
- Rolowany boczek marynowany w czosnku i rozmarynie
- Karkówka marynowana w gryczanym miodzie
- Noga wieprzowa pieczona w całości
- Terina z indyka z zielonym groszkiem i czerwoną papryką

Dodatki do mięs i pasztetów:

Sosy: tatarski, czosnkowy, ćwikła z chrzanem

Pikle: marynowane grzyby leśne, korniszony, cebulki w occie

Jajka Wielkanocne:

- Jaja faszerowane musem z łososia
- Jaja faszerowane śledziem
- Jaja w sosie koperkowym
- Jaja Pomidore z ziemniakami tartymi i świeżymi ziołami

Ryby:

- Śledzie podane na trzy sposoby (z jabłkiem, z włoskimi pomidorami suszonymi, w oleju)
- Łosoś podany w cytrynowej galaretkie z kaparami i częstkami cytryn

Sałatki:

- Sałatka wiejska z wędzoną szynką, marynatami i chrupiącymi ziemniakami
- Sałatka grecka z serem feta marynowanym w ziołach
- Tradycyjna sałatka jarzynowa z aromatycznym selerem
- Sałatka z owocami morza i i pikantnym sosem paprykowym

Dodatki:

- Wybór pieczywa
- Masła smakowe (paprykowe, ziołowe, zwykłe)

Ciasta i napoje:

- Staropolska baba drożdżowa
- Strucla makowa
- Mazurek wielkanocny
- Sękacz
- Makowiec
- Rolady wielkanocne
- Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy (0,4l na osobę)
- Woda mineralna gazowana i nie gazowana (0,2l na osobę)
- Kawa i herbata, dodatki: cukier, mleko, cytryna (bez limitu konsumpcji)

Koszt za powyższe menu to 110zł netto od osoby

W cenę zostały wliczone koszty obsługi kelnerskiej, transportu jak i niezbędnej zastawy restauracyjnej.

Dodatkowo na życzenie:

- Zespół grający standardy jazzowe
- Wielkanocne kosze dla pracowników firmy rozdawane na zakończenie przyjęcia
- Prawdziwy struś jako atrakcja przyjęcia
- Hostessy w stroju królika podające jaja Wielkanocne
- Iluzjonista, kłown
- Ubieranie Prezesa (wydelegowaną, wylosowaną osobę) w palmę ze śmieci i kamyków
- Fotoreportaż z przyjęcia

Zachęcamy do kontaktu telefonicznego!

Z przyjemnością doradzimy jaką formę firmowego przyjęcia wybrać, oraz zaproponujemy rozstawienie bufetów.

W przypadku jakichkolwiek pytań pozostajemy do dyspozycji,

POMIDORE - PROFESJONALNY CATERING

Biuro - amore@pomidore.pl

Piotr Zdybel

Catering & Marketing Manager

tel. kom. 504-957-020

piotr@pomidore.pl

Rafał Żach

Catering Manager

tel. kom. 793-006-786

rafal@pomidore.pl