

**PROPOZYCJA MENU CATERINGOWEGO NA PRZYJĘCIA  
WIELKANOCNE  
(dla grup powyżej 80 osób)**

Poczęstunek częstkami jaj

**Bufet ciepły w podgrzewaczach:**

**Zupa:** (jedna pozycja do wyboru)

- Barszcz biały z wędzoną szynką, jajkiem i świeżym chrzanem
- Krem z pomidorów ze szczypiorkiem i mini mozzarellą

**Dania główne:** (trzy pozycje do wyboru)

- Plastry pieczonej kaczki w sosie pomarańczowym
- Polędwiczki wieprzowe owijane boczkiem w sosie borowikowym
- Roladki z indyka z suszonymi pomidorami w sosie serowo-kaparowym
- Łosoś podany w sosie z owoców morza z rakami pieczonymi
- Pierogi ruskie ze smażoną cebulką i bekonem

**Dodatki:** (dwie pozycje do wyboru)

- Buraczki z miodem
- Bigos z dziczyzną
- Warzywna ratatuja z parmezanem
- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Warzywne risotto
- Makarony - wedle uznania

**Przekąski:**

**Mięsa pieczone**

- Schab faszerowany ziołowym twarożkiem ze świeżymi ziołami
- Rolowany boczek marynowany w czosnku i rozmarynie
- Karkówka marynowana w gryczanym miodzie
- Panierowane paluszki z kurczaka z sosem czosnkowym
- Pasztet z dziczyzny w towarzystwie żurawiny

**Przekąski rybne:**

- Ryba w sosie Szefa Kuchni
- Łosoś wędzony podany na rukoli z sosem Dijon
- Półmiski ryb wędzonych z sosem limonkowym
- Panierowane krewetki z sosem serowym
- Jesiotr podany na cytrynowej glazurze

### **Jaja faszerowane:**

- Jajka faszerowane pieczarkami
- Jajka z warzywnym farszem
- Jajka faszerowane musem z szynki
- Jajka faszerowane pastą z łososia
- Jaja z ziołowym twarożkiem i szczypiorkiem

### **Sałatki:**

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka śledziowa „śledzie pod pierzynką”
- Wielkanocna sałatka z pieczoną szynką i marynatami
- Pomidory z rukolą, świeżym szczypiorkiem i czerwoną cebulą
- Sałatka z kozim serem, orzechami i grillowanym paprykowym trio

### **Desery:**

- Staropolskie baby drożdżowe, makowce, mazurki Wielkanocne, sękacz, strucla owocowa, szarlotka

### **Dodatki:**

- Wybór pieczywa
- Masło smakowe
- Sosy do mięs i pasztetów

### **Napoje:**

- Kawa i herbata, dodatki: cukier, mleko, cytryna
- Kompot owocowy

W cenie kompletna zastawa cateringowa.

**Koszt za powyższe menu to 79zł netto od osoby.**

*Koszt cateringu może być inny w zależności od wielkości uczestników Państwa przyjęcia jak i dodatkowych oczekiwań.*

General Manager

**POMIDORE - PROFESJONALNY CATERING**

**ACHIKOCHI - SUSHI EVENT**

**KANAPKI-SALATKI.PL**

tel. kom. 504-957-020

[amore@pomidore.pl](mailto:amore@pomidore.pl)

[www.Pomidore.pl](http://www.Pomidore.pl)

[www.AchiKochi.pl](http://www.AchiKochi.pl)