

CATERING

Charakter realizacji: spotkanie rodzinne/firmowe/koleżeńskie

Ilość osób: do potwierdzenia

Termin: do potwierdzenia

Czas trwania: do potwierdzenia

Miejsce realizacji: dostawa lub odbiór osobisty

Kontakt: +48732900072 /

MENU PRZEKĄSEK ZIMNYCH

[Kliknij aby zobaczyć zdjęcia](#)

Deska mięs przygotowywanych przez restaurację – 65 zł

250 g / Karkówka pieczona w czosnku / boczek rolowany / rolada drobiowa ze szpinakiem i fetą / pasztet Szefa

Wiejska decha – 45 zł

300 g / Krucha kiełbasa krojona w plastry / smalec z jabłkiem i skwarkami / ogórki kiszzone pieczywo na zakwasie / chrzan / ćwikła

Vege bukiet – 25 zł VEGAN

150 g / Sajgonki / falafelki / curry samosa / sos pikantne chili

Sery – 55 zł

200 g / Sery miękkie, twarde i pleśniowe dekorowane winogronem i orzechami kozi / parmezan / camembert / kamiennogórski

Przekąski rybne

Śledź w śmietanie z cebulą i jabłkiem – 25 zł / 200 g

Pikantny śledź z chili i szalotką – 28 zł / 200 g

Sałatki w pucharkach i hummus

*Sałatka cezar – 9,50 / 80 g

*Sałatka z serem kamiennogórskim i karmelizowanymi orzechami – 9,50 / 80 g

*Sałatka z pieczonego buraka z rukolą, kozim serem i orzechami – 9,50 / 80 g

**Hummus ze słupkami warzyw (papryka, marchew, seler naciowy) – 12,50 / 120 g

VEGAN

Finger Food

*Czerwone roladki naleśnikowe

a)z tuńczykiem, awokado, fromage i sałatą – 5,50 / 25 g

b)z fromage i warzywami – 4,50 / 25 g

Paprykowe nachos podawane z Ajvar - 23 zł / 190 g

VEGAN

*Kurczak satay z sosem orzechowym 5,50 / 30 g

*Mini burgery

a)wieprzowina, sałata, prażone krążki cebulowe, sos koktajlowy – 12,50 / 130g

b)falafel, hummus, sałata – 12,50 / 130 g

*Mini Quishe

a)z boczkiem i serem – 5,50 / 20 g

b)ze szpinakiem - 5,50 / 20 g

*Vol au vent z musem z suszonych pomidorów i kozim serem – 5,50 / 25 g

*Mini caprese (mozzarella, pomidor, bazylią) – 4,50 / 25 g

*Spring Rolls z warzywami i słodko pikantnym sosem – 4,50 / 25 g

VEGAN

*Meatballs na sosie BBQ – 5,50 / 35 g

BROWAR STU MOSTÓW – SPORT BAR

Al. Śląska 1; 54-118 Wrocław



- *Samosa z sosem fistaszkowym – 4,50 / 20 g
- *Płyś z musem cytrynowym i kawiolem – 5,50 / 30 g
- *Jajko przepiórcze z creme fraiche i kawiolem – 5,50 / 25 g
- *Jajko przepiórcze z musztardowym kremem – 5,50 / 25 g
- *Tatar wołowy na bagietce, siekany ogórek, cebulka - 4 szt. x 25 g mięsa / 28 zł

Pieczyno

Chleb rzemieślniczy na zakwasie żytnim – 30 zł / 300 g

- * - Przekąski które z uwagi na proces produkcji przyjmujemy do realizacji od 15 szt./
- ** - od 5 szt. / porcji

MENU OBIADOWE

Zupy

Żurek na zakwasie z jajkiem i białą kielbasą - 12,50
Krem z pomidorów pelati z bazylią i śmietanką / Krem z marchewki z kolendrą (vege) / Krem z białych warzyw (vege) – 10,50
Tradycyjny rosół z makaronem, marchewką i świeżo ciętą pietruszką – 9,50

Mięsa

Pierś drobiowa z pomidorem i mozzarellą - 17 zł
Pieczeń z karkówki podawana z naturalnym sosem – 18 zł
Zraz Radziwiłła (cebula, boczek, ogórek kiszony) podawane z naturalnym sosem – 19 zł
Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami i fetą w sosie tymiankowym – 19 zł
De volaill'e z masłem i pietruszką - 17 zł
Dorsz atlantycki panierowany – 21 zł
Tradycyjne kotlety schabowe / Tradycyjna pierś drobiowa panierowana / z grilla – 16 zł
Polędwiczki drobiowe panierowane w panko (nugettsy) 150 g – 15 zł

Dania wegetariańskie

Smażony ser gouda / camembert podany z frytkami i żurawiną lub sosem tatarskim - 23 zł
Panierowane talarki cukinii z warzywami na parze – 17 zł (minimum 3 porcje)
Papryka faszerowana ryżem, cukinią, szalotką, papryką i cebulką podawana z sosem pomidorowym – 25 zł (minimum 3 porcje) **GLUTEN FREE VEGAN**
Gołąbki z kaszą i grzybami pod sosem pomidorowym – 25 zł **GLUTEN FREE VEGAN**
Tajskie Curry z cukinią, papryką i ananasek – 30 zł **GLUTEN FREE VEGAN**
Pierogi ruskie / ze szpinakiem – 22 zł

Dodatki:

Ziemniaki pieczone w przyprawach / Ziemniaki z wody z koperkiem – 7,50 / 200 g
Kluski śląskie naszego wyrobu – 8,50 / 200 g

Dodatki warzywne:

Bukiet surówek (biała kapusta, buraczki, marchew z jabłkiem) – 14,50 zł / 200 g
Kapusta zasmażana – 8,50 zł / 120 g
Mizeria – 7,50 / 120 g
Warzywa gotowane na parze i polane masłem (brokuł, kalafior, marchew) 14,50 / 120 g



MENU PRZEKĄSEK GORĄCYCH

Strogonoff – 22 zł / 300 g

Ragout wieprzowe z grzybami - 17 zł / 300 g

Indyk z jabłkami i pieczarkami w sosie beszamelowym - 17 zł / 300 g

Barszczyk z krokiem (pieczarki – kapusta lub ser – pieczarka) - 20 zł

Flaki wołowe z pieczywem – 18 zł / 300 g

Leczo warzywne – 18 zł / 300 g **GLUTEN FREE VEGAN**

Tajskie Curry – 23 zł **GLUTEN FREE VEGAN**

INFORMACJE TECHNICZNE

Dostawa:

Catering przywieziemy we wskazane przez Ciebie miejsce. Koszt to 3,60 zł / km

Jeśli wolisz odebrać samodzielnie – będziemy gotowi na czas

Na zimno czy gorąco?

Dania, dodatki i zupy dostarczamy w pojemnikach GN i szczelnych termosach styropianowych. Jeśli mamy je u Ciebie zostawić – pobieramy kaucję zwrotną.

Naczynia jednorazowe czy tradycyjne?

Przekąski zimne są wykładane na paterach jednorazowych z trzciny cukrowej lub na życzenie na deskach/półmiskach/półmiskach z melaminy za kaucją zwrotną.

Chętnie dostarczymy także serwetki / sztucze / miseczki / talerzyki. Wyceniamy indywidualnie.

Dostępny sprzęt cateringowy

Kociołki elektryczne na zupę lub podgrzewacze do dań, stoły cateringowe, obrusy i naczynia porcelanowe oraz sztucze.

