



CATERING WIGILIJNY DLA FIRM

Propozycja 1

Dania gorące:

- Wigilijny barszcz czerwony
- Pierogi z kapustą i grzybami (6 sztuki/os)

Dania zimne:

- Śledź w oleju
- Ryba w sosie greckim
- Pieczywo

Cena: 45,00 zł/osobę

Propozycja 2

Dania gorące:

- Wigilijny barszcz czerwony
- Krokiet z kapustą i grzybami

Dania zimne:

- Śledź w oleju
- Szczupak faszerowany
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Ryba w sosie węgierskim
- Pieczywo

Cena: 52,00 zł/osobę



STERING WIGILIJNY DLA FIRM

Propozycja 3

Dania gorące:

- Wigilijny barszcz czerwony
- Krokiet z kapustą i grzybami
- Filet rybny w sosie śmietanowo – pieczarkowym
lub Pieczony karp z jabłkiem w majeranku
- Puree ziemniaczane z chrzanem i koprem
- Surówka z kapusty kiszonej

Dania zimne:

- Śledź z cebulką w oleju
- Ryba w sosie greckim
- Pieczywo

Cena: 67,00 zł/osobę

Propozycja 4

Dania gorące:

- Wigilijny barszcz czerwony z pasztecikiem
Lub Zupa grzybowa z łazankami
- Pieczony karp z jabłkiem w majeranku
Lub Filet rybny zapiekany z pomidorami , szpinakiem i serem
- Pierogi z kapustą i grzybami 3 szt./os
- Surówka z białej / czerwonej kapusty

Dania zimne:

- Śledź z cebulką w oleju
- Szczupak faszerowany
- Sałatka z tuńczykiem
- Pieczywo

Cena: 76,00 zł/osobę



CATERING WIGILIJNY DLA FIRM

Propozycja 5

Zupa:

- Wigilijny czerwony z pasztecikiem
Lub Zupa grzybowa z łazankami

Dania główne: 1,5 porcji/os 3 asortymenty do wyboru:

- Krokiet z kapustą i grzybami
- Pierogi z kapustą i grzybami (4 sztuki/os)
- Pieczony karp z jabłkiem w majeranku
- Filet rybny zapiekany z pomidorami ; szpinakiem i serem
- Filet rybny w sosie śmietanowo – pieczarkowym

Dodatki:

- Piure ziemniaczane z chrzanem
- Surówki urozmaicone
- Jarzynki gorące

Dania zimne:

- Śledź w śmietanie z jabłkiem
- Karp w galarecie ½ , Szczupak faszerowany ½
- Sałatka jarzynowa
- Pieczywo

Ciasta: Sernik, szarlotka, makowiec

Napoje: Kompot z suszu / sok owocowy / woda

Cena: 93,00 zł/osobę



CATERING WIGILIJNY DLA FIRM

Propozycja 6 – ze świąteczną nutą

Dania gorące:

- Wigilijny barszcz czerwony
- Krokiet z kapustą i grzybami

Dania zimne:

- Kanapeczki bankietowe
*(z szynką, śledzikiem, pieczenią,
pasztetem, serem i z dodatkiem warzyw)*
- Kruche wytrawne babeczki
*(garniowane kolorowymi
pastami z dodatkiem warzyw)*
- Pucharek sałatkowy
*(Sałatka z grillowanym kurczakiem
z mixem świeżych warzyw)*

Ciasta: Sernik, szarlotka, makowiec

Napoje: Sok owocowy / woda

Cena: 52,00 zł/osobę

Powyższe menu prosimy traktować jako jedną z wielu propozycji.
Każdą ofertę możemy przygotować indywidualnie, aby dostosować
ją do Państwa potrzeb i planowanego budżetu

Zapraszamy do kontaktu

Firma Gastronomiczna Krys-Stan

Kamila Błach

Tel. 89 535 84 85

kom: +48 696 483 731

e-mail: krys-stan@wp.pl