



CATERING

Charakter realizacji: spotkanie rodzinne/firmowe/koleżeńskie

Ilość osób: do potwierdzenia

Termin: do potwierdzenia

Czas trwania: do potwierdzenia

Miejsce realizacji: teren zleciennodawcy

Kontakt: +48732900072 , dpokoj.pl

MENU OBIADOWE

Zupy

- Żurek na zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą – 8,50
- Krem z pomidorów pelati z bazylią i śmietanką / Krem z marchewki z kolendrą (vege) / Krem z białych warzyw (vege) – 9,50
- Tradycyjny rosół z makaronem, marchewką i świeżo ciętą pietruszką – 7,50

Mięsa

- Pierś drobiowa z pomidorem i mozzarellą / Pieczeń z karkówki podawana z naturalnym sosem / Zraz radziwiłta (cebula, boczek, ogórek kiszony) podawane z naturalnym sosem / Cordon bleu (schab zawijany z pieczarkami i serem) / Rolada bosmana faszerowana serem, boczkiem i pieczarkami / De volaill'e z masłem i pietruszką - 14 zł /
- Morszczuk panierowany lub smażony na maśle z tymiankiem – 17 zł
- Tradycyjne kotlety schabowe / Tradycyjna pierś drobiowa panierowana / z grilla – 10 zł
- Pierogi ruskie lub na słodko / Polędwiczki drobiowe panierowane w panku (nugettsy) 150 g / Smażone kluski śląskie z sosem pomidorowym – 12 zł

Dania wegetariańskie – 25 zł / porcja

- Smażony ser gouda podany z frytkami i żurawiną lub sosem tatarskim
- Panierowane talarki cukinii z warzywami na parze
- Makaron z warzywami w sosie śmietanowym



DUŻY POKÓJ SALA SPOTKAŃ
UL. SZYBOWCOWA 19, WROCŁAW
T. 732 900 072



- Faszzerowana papryka z sosem pomidorowym
- Tajskie Curry z cukinią, papryką i ananase

Dodatki:

- Ziemniaki pieczone w przyprawach / Ziemniaki puree z masłem i koprem / Ziemniaki z wody z koperkiem – 3,5
- Kluski śląskie naszego wyrobu – 6,50

Dodatki warzywne:

- Bukiet surówek (biała kapusta, buraczki, marchew z jabłkiem) – 9,50 zł
- Kapusta kiszona zasmażana – 6,50 zł
- Mizeria
- Warzywa gotowane na parze i polane masłem (brokuł, kalafior, marchew) – 6,50

MENU PRZEKĄSEK ZIMNYCH

- Deska mięs – 45 zł

Starannie wyselekcjonowana deska wędlin i mięs pieczonych udekorowana oliwkami

/250g/pieczona karkówka/kabanosy/boczek rolowany/szynka wiejska/wykwintny paszтет

- Wiejska decha – 35 zł

300 g / Pęta kruchej kiełbasy / smalec z jabłkiem i skwarkami / ogórki kiszone / pieczywo na zakwasie / chrzan / ćwikła

- Deska serów – 45 zł

dekorowana winogronem i orzechami / 200g / brie/camembert/cheddar/roquefort/gouda

- Śledź w śmietanie z cebulą i jabłkiem 15 zł / 250 g
- Klasyczna sałatka cezar – mini pucharki – 8 zł / 100 g
- Sałatka z pieczonego buraka z rukolą, kozim serem i orzechami – mini pucharki - 8 zł / 100 g
- Paprykowe nachos podawane z Ajvar - 15 zł / 200 g
- Pierożki z ciasta francuskiego faszzerowane delikatnie czosnkowym szpinakiem - 5 zł / szt. *
- Twist'y – 3 zł / szt. * z kminem i solą/z parmezanem



DUŻY POKÓJ SALA SPOTKAŃ
UL. SZYBOWCOWA 19, WROCŁAW
T. 732 900 072



- Warzywne kęski w tempurze w asyście słodko ostrego sosu – 2 zł/ szt.
 - Łosoś w tempurze z dipem z kolendry 5 zł / szt. *
 - Kurczak satay z sosem orzechowym 5 zł / szt. *
 - Kruche mini tarty – 5 zł / szt. *
lorrain / ze szpinakiem / z suszonymi pomidorami i kozim serem
 - Mini caprese (mozzarella, pomidor, bazylia) – 3 zł / szt. *
 - Roladki – 4 zł / szt. *
z ricottą i szpinakiem / fromage i warzywami
 - Grzanki z bagietki z oliwą czosnkową 6 zł / koszyczek
- * - Przekąski które z uwagi na proces produkcji przyjmujemy do realizacji od 20 szt./porcji.

MENU PRZEKĄSEK GORĄCYCH

1. Strogonoff – 17 Zł / 300 g
2. Ragout wieprzowe z grzybami -15 zł / 300
3. Indyk w białym sosie z pieczarkami -15 zł
4. Barszczyk z pasztecikiem lub krokietem - 14 zł / 350 ml / 120 g
5. Flaki wołowe z pieczywem -17 zł / 300 g
6. WEGE i VEGAN –Leczo warzywne – 17 zł / 300 g
7. Chilli con Carne – 15 zł / 300 g

Pozycja / skład



DUŻY POKÓJ SALA SPOTKAŃ
UL. SZYBOWCOWA 19, WROCŁAW
T. 732 900 072