



CATERING

Charakter realizacji:

Ilość osób: do potwierdzenia

Termin: do potwierdzenia

Czas trwania: do potwierdzenia

Miejsce realizacji: dostawa lub odbiór osobisty

Kontakt: +48732900072 , dpokoj.pl

MENU PRZEKĄSEK ZIMNYCH

[Kliknij aby zobaczyć zdjęcia](#)

***** - Przyjmujemy zamówienia od 12 szt. ****** - od 5 szt.

Mini wytrawne croissanty*

Mozzarella / pomidorki suszone / bazylia / oliwa - 14 zł / szt.

Szynka dojrzewająca / rukola / pesto z suszonych pomidorów – 14,50 zł / szt.

Chips z boczku / sałata rzymska / pomidor / polskie pesto z pietruszki i orzecha włoskiego – 13,50 zł / szt.

Mini pocket z tortilli*

Indyk w panko / sałata rzymska / boczek / parmezan / sos cesarski – 14 zł / szt.

Marmolada z czerwonej cebuli / rukola / kozi ser / pomidor – 14,50 zł / szt.

Sakiewki z greckiego ciasta filo *

ze szpinakiem i fetą – 16 zł / szt.

z łososiem i szpinakiem – 18 zł / szt.

Trójkątne kanapki*

pastą jajeczną / pomidor / szczypior – 14 zł / szt.

indyk / papryka / dymka / majonez / pomidor – 14 zł / szt.

ser / szynka / masło / pomidor / sałata – 14 zł / szt.

Tatar**

wołowy na bagietce / siekany ogórek / cebulka - 4 szt. x 25 g mięsa / 28 zł

wołowy podany klasycznie / żółtko / siekany ogórek / cebulka / pieczywo – 28 zł / porcja 120 g

Deska mięs przygotowywanych przez restaurację –75 zł

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

fetą / pasztet Szefa / kabanosy

Wiejska decha – 55 zł

300 g / Swojska kiełbasa krojona w plasty / smalec z jabłkiem i skwarkami / ogórki kiszone / pieczywo na

zakwasie / chrzan / ćwikła

Vege bukiet – 35 zł VEGAN

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

Sery - 75 zł

200 g / Sery miękkie, twarde i pleśniowe dekorowane winogronem i orzechami

Kozi / parmezan / radamer / kamiennogórski / oscypek



Przekąski rybne

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

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

Mini sałatki w pucharkach i hummus*

Sałatka Cezar – 9,50 / 80 g

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

Mini sałatka Kisir

kuskus / ogórek / pomidor / zioła / chilli / cytryna – 14 zł / szt. / 100 g

Mini koktajl z krewetek – 16 zł / szt. / 100 g.

sos Marie Rose / krewetki / sałata rzymska / cytryna

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

**Hummus ze słupkami warzyw (papryka, marchew, seler naciowy) – 16,50 / 120 g VEGAN

Finger Food i inne*

Paprykowe nachos podawane z Ajvar - 23 zł / 190 g VEGAN

Satay z indyka z sosem orzechowym 5,50 / 30 g

Pieczone tartaletki z fetą, miodem i figą – 5,50 zł / szt / 25 g.

Łódeczki z cykorii - ser kamiennogórski / gruszka / orzech włoski / cytryna – 6,50 zł / szt. / 30 g.

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

Mini caprese (mozzarella, pomidor, bazylia) – 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

Samosa z sosem fistaszkowym – 4,50 / 20 g

Płyś - mus cytrynowy / kawior – 5,50 / 30 g

Płyś - mus cytrynowy / wędzony łosoś / koperek – 8,50 / szt. 35 g.

Jajko przepiórcze - creme fraiche / kawior – 5,50 / 25 g

Jajko przepiórcze - musztardowy krem – 5,50 / 25 g

Mini quiche - boczek / szalotka / ser – 5,50 / 20 g

Mini quiche – szpinak / szalotka - 5,50 / 20 g

Mini burgery*

Mięso wieprzowo – wołowe / sałata / prażone krążki cebulowe / sos koktajlowy – 13,50 / 130g

Falafel / hummus / sos / pomidor / sałata – 13,50 / 130 g

Pieczywo

Chleb rzemieślniczy na zakwasie żytnim – 30 zł / 300 g



DANIA GORĄCE, ZUPY I DODATKI

Zupy (400ml / porcja)

Żurek na zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą - 18

Krem z pomidorów pelati z bazylią i śmietanką / Krem z marchewki z kolendrą (vege) / Krem z białych warzyw (vege) – 16

Tradycyjny rosół z makaronem, marchewką i świeżo ciętą pietruszką – 12

Mięsa (około 150g/porcja)

Zapiekany filet z indyka z pomidorem i mozzarellą - 19 zł

Pieczeń z karkówki podawana z naturalnym sosem – 19 zł

Wieprzowy zraz po staropolsku (cebula, boczek, ogórek kiszony, chleb razowy) podawane z naturalnym sosem – 19 zł

Roladka z indyka faszerowana suszonymi pomidorami i fetą w sosie tymiankowym – 19 zł

De volaill'e z indyka z masłem i pietruszką - 17 zł

Dorsz czarny panierowany – 21 zł

Tradycyjne kotlety schabowe / Filet z indyka panierowany / z grilla – 16 zł

Półdewiczki z indyka panierowane w panko (stripsy) – 15 zł

Dania wegetariańskie (około 200g porcja)

Smażony ser radamer podany z frytkami i żurawiną lub sosem tatarskim - 23 zł

Panierowane talarki cukinii z warzywami na parze – 17 zł (minimum 5 porcji)

Papryka faszerowana ryżem, cukinią, szalotką, papryką i cebulką podawana z sosem pomidorowym – 25 zł (minimum 5 porcji) **GLUTEN FREE** **VEGAN**

Gołąbki z kaszą i grzybami pod sosem pomidorowym – 25 zł **GLUTEN FREE** **VEGAN**

Tajskie Curry z cukinią, papryką i ananasem – 30 zł (minimum 5 porcji) **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 (sezonowo) – 14,50 zł / 200 g

Kapusta zasmażana – 8,50 zł / 120 g

Sezonowe warzywa – 12,50 zł

Buraki zasmażane – 9,50 zł

Mini sałatka z vinaigrette – 9,50 zł



MENU PRZEKĄSEK GORĄCYCH

Strogonoff – 25 zł / 300 g GLUTEN FREE

Ragout wieprzowe z grzybami – 22 zł / 300 g GLUTEN FREE

Indyk w porach z musztardą francuską - 22 zł / 300 g GLUTEN FREE

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

Flaki wołowe z pieczywem – 22 zł / 300 g

Leczo warzywne – 18 zł / 300 g (minimum 5 porcji) GLUTEN FREE VEGAN

Tajskie Curry – 30 zł (minimum 5 porcji) 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 / sztućce / miseczki / talerzyki. Wyceniamy indywidualnie.

Dostępny sprzęt cateringowy

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