



FOOD CLUB

CATERING



OFERTA ŚNIADANIOWA

ZESTAW I

PRZEKĄSKOWY

6 sztuk przekąsek/os:

- Tartinki z bagietki wieloziarnistej z pastrami z wolno pieczonego rostbefu
- Mini croissanty z szynką i serem
- Mini croissanty z musem bazyliowym, rukola i pomidorki cherry
- Mini tarta ze szpinakiem i migdałami
- Mini quiche z kurkami/szparagami i serem gruyer
- Tartinki z hummusem, cukinia ,mikro ziola
- Tartinka z prosciutto i suszonymi pomidorami
- Mini sałatka grecka z tostem z tapenadą z czarnych oliwek
- Sałatka quinoa z łososiem aromatyzowanym, olejem sezamowym, imbirem, sosem dijon i rzodkiewką

ZESTAW II

KONKRETNY

7 sztuk przekąsek/os:

- Bułeczki z wolno pieczoną łopatką
- Mini tortille z kurczakiem i warzywami
- Mini bagietka z mozzarellą, pomidory, rukola, pesto
- Mini ciabatta z humusem i warzywami grillowanymi
- Tartinka z tatarem z pieczonych krewetek
- Mini quiche ze szpinakiem i migdałami z dodatkiem sera blue
- Mini sałatka grecka z fetą, tost z tapenadą
- Jogurt grecki z musem owocowym i granolą
- Mini croissanty różne smaki

Zestawy I i II przygotowane są dla minimum 10 osób

ZESTAW III

OWOCOWO-WARZYWNY

6 szt przekąsek/ os + smoothie 1 por/os:

Mini croissanty z musem bazyliowym, rukolą i pomidorkami cherry

Tartinka z serem pleśniowym, gruszka, tymianek orzechy i miód

Hummus z warzywami w mini słoiczku

Mini sałatka marokańska z kuskusem, granatem, cukinią, dynią i oliwą ziołową

Jogurt grecki z musem owocowym i granolą

Mini drożdżówki z twarożkiem

Mini ciasto marchewkowe

Ananas z borówkami, pesto z mięty, limonki i brązowego cukru w mini słoiczku

Smoothie marchewka, pomarańcz, ananas

lub

Smoothie truskawka, mięta, limonka

Zestaw III przygotowany jest dla minimum 15 osób

ZESTAW IV

NA SŁODKO

4 sztuki przekąsek/os + smoothie 1 por/os:

Brioche z twarożkiem i borówką, mięta i migdały z miodem

Jogurt grecki z musem owocowym i granolą

Mini drożdżówki z twarożkiem

Croissanty różne smaki

Smoothie jarmuż, ananas, kiwi, cytryna

Zestaw IV przygotowany jest dla minimum 10 osób

ZESTAW V

TAPAS

350g/os:

Hummus klasyczny

Tatar z suszonych pomidorów i grillowanej cukinii

Pasta guacamole z rzodkiewką

Grillowane w oliwie warzywa

Półmisek wędlin i serów

Masełka smakowe

Pieczywo gruzińskie

Mini bułeczki - mix

Domowe grissini z czarnuszką

Zestaw V przygotowany jest dla minimum 10 osób

ZESTAW VI

NA CIEPŁO

Jajecznica

Parówki z szynki, liść laurowy, ziele angielskie

Frankfurterki z warzywami

Naleśniki z ricottą i szpinakiem / z łososiem wędzonym / z grillowanymi warzywami

/ z łopatką wieprzową i salsą

Naleśniki z powidłami lub twarogiem, sos waniliowy, mus owocowy

Wybór pieczywa

Ketchup, musztarda, salsa meksykańska

*Do wyboru dwie pozycje ciepłe

Zestaw VI przygotowany jest dla minimum 10 osób

LIVE COOKING

Jajecznicza lub jajka sadzone z dodatkami
Rachuchy z jabłkiem, sosem waniliowym i musem owocowym

Dodatkowe koszty:
Transport i rozstawienie bufetu
Sprzęt cateringowy
Zastawa ceramiczna, sztucce, serwetki
Stoły pod catering
Kucharz (live cooking)
Obsługa kelnerska

Zdecydowałeś? Napisz do nas!
catering@food-club.pl



**FOOD
CLUB**
CATERING