

## Oferta na usługę cateringu we Dworze Wierzenica

**115 zł**  
brutto / osoba

### Powitanie Młodej Pary

chleb i sól / wino musujące dla wszystkich gości

### Entrée - przystawka

**1 porcja (100g) na osobę – do wyboru 1 rodzaj:**

- \* Kaczka glazurowana miodem, sosem sojowym z kandyzowanymi warzywami
- \* Polędwiczka wieprzowa z konfiturą z czerwonej cebuli
- \* Sałatka Caprese z pomidorami cherry, bazylią i sosem balsamico
- \* Melon z szynką parmeńską na rucoli z sosem balsamico
- \* Carpaccio z łososia w ziołowej tapenadzie z musem cytrynowym
- \* Carpaccio z buraków z tartym parmezanem i sosem cumberland

*Przystawki podawane ze świeżymi bagietkami i masłem smakowym*

### Zupa

**1 porcja (200 ml) na osobę – do wyboru 2 rodzaje:**

- \* Rosół staropolski z domowym makaronem
- \* Francuska zupa Bouillabaise
- \* Minestrone
- \* Krem z zielonych warzyw
- \* Krem z dyni z prażonym boczkiem i mleczkiem kokosowym
- \* Zupa sezonowa (krem szparagowy, chłodnik litewski)

### Danie główne

**2,5 porcji (100-120 g) na osobę – do wyboru 4 rodzaje:**

- \* Pieczone polędwiczki wieprzowe z sosem kurkowym
- \* Sakiewki drobiowe ze szpinakiem i szynką parmeńską
- \* Tradycyjne zrazy wołowe
- \* Poliki wołowe duszone w imbirze i warzywach
- \* Terrina z kaczki lub udka z kaczki
- \* Cordon Blue (panierowany filec z kurczaka z szynką i serem Gouda)
- \* Dorsz duszony w warzywach
- \* Filec z łososia z cytryną lub limonką
- \* Schab duszony w sosie śliwkowym
- \* Karkówka faszerowana podgrzybkami
- \* Pieczony filec z indyka z sosem żurawinowym
- \* Luzowane pieczone udka z kurczaka z farszem pietruszkowym w otulinie z boczku
- \* Warkocz z kurczaka z farszem węgierskim w cieście francuskim
- \* Tarta z polędwicą wieprzową, marchewką i suszoną śliwką
- \* Tarta z łososiem i brokułami
- \* Tarta z serem feta, pomidorami, oliwkami i bazylią
- \* Papryka faszerowana kuskusem, cukinią, pomidorami zapiekana z serem mozzarella
- \* Ravioli szpinakowe

## **Dodatki skrobiowe**

### **1 porcja na osobę – do wyboru 3 rodzaje:**

Ziemniaki kalibrowane z masłem i koperkiem, pyzy, frytki, ziemniaki stekowe, kluski śląskie, kopytka, gnocchi, risotto z warzywami, kasza pęczak, kasza gryczana, kluseczki półfrancuskie

## **Surówki**

### **1 porcja na os – do wyboru 2 rodzaje:**

Zestaw sałat z sosem vinaigrette, z białej kapusty z porem, z czerwonej kapusty, buraczki z cebulą, marchew z jabłkiem, z kapusty pekińskiej,

## **Warzywa na ciepło**

### **1 porcja na osobę - do wyboru 3 rodzaje:**

Marchew junior, brokuły, szparagi, kalafior, brukselka, fasolka szparagowa, modra kapusta, młoda kapusta

## **Deser**

### **1 porcja na osobę – do wyboru 1 rodzaj:**

- \* Mus malinowy z lodami, bitą śmietaną i miętą
- \* Szarlotka na ciepło z lodami i bitą smietaną
  - \* Tiramisu
- \* Lody waniliowe z ciepłą pulpą wiśniową, bezami i miętą
- \* Zapiekanka owocowa z kruszonką i lodami waniliowymi
  - \* Deser Pavlova

## **Bufet słodki**

### **2 porcje na osobę – do wyboru 3 rodzaje:**

Biszkopt z galaretką i owocami, babeczki z owocami i bitą śmietaną, babeczki toffi, kostka leśna, kostka nutella, ciasto czekoladowe, sernik z wiśniami, jablecznik,

*Bufet słodki połączony jest z bufetem kawowym ( zaprzacz, 2 rodzaje kaw, 3 rodzaje herbat)*

## **Bufet zimnych zakąsek**

### **( 4 porcje na osobę x 50 g) – do wyboru 5 rodzajów:**

- \* Deska serów pleśniowych z owocami i orzechami
- \* Rożki z ciasta francuskiego z fetą i szpinakiem
- \* Sakiewki z cukinii z ricottą i owocami morza
- \* Paluszki grissini z rucolą i szynką parmeńską
- \* Mini tortilla z kurczakiem i sałatą lolo i radicchio
  - \* Szparagi owinięte szynką dojrzewającą
  - \* Coq au vin z marynowanymi burakami i cebulą
- \* Terrina z kurczaka z farszem borowikowym lub szpinakiem i serem pleśniowym
- \* Polędwica wieprzowa w tłuczonym pieprzu lub konfiturą z czerwonej cebuli
  - \* Schab faszerowany masą chrzanową
  - \* Schab pieczony z chutney śliwkowym
- \* Krewetki tygrysie z guacamole na pumperniku
  - \* Peklowana szynka z żurawiną i ćwikłą
- \* Befszyk tatarski z cebulą, ogórkami i przyprawami
  - \* Tatar z łososia z ricottą i kawiozem
  - \* Śledzie a'la matias po gdańsku
  - \* Wędzony pstrąg z musem chrzanowym
  - \* Pasztet z dziczyzny z sosem cumberlant
- \* Vol au vent z musem z tuńczyka lub z łososia z oliwkami i pietruszką
  - \* Słone babeczki z musem cielęcym z chutney z czarnej porzeczki
  - \* Rostbef wołowy z sosem Dijon

## **Bufet z sałatami**

### **1 porcja na osobę – do wyboru 2 rodzaje:**

Sałatka Cesar, sałatka Grecka, sałatka Toskańska, sałatka Waldorff, sałatka Caprese, sałatka ze świeżego szpinaku z karmelizowaną cebulą jabłkiem i kurczakiem, sałatka jarzynowa

## Kolacja I - przed północą

**1 porcja (200ml) na osobę – do wyboru 1 rodzaj:**

Barszcz z majerankiem, zupa gulaszowa z nutką chili, krem kurkowy, żurek z białą kielbasą, cebulowa z grzankami

## Kolacja II

**1,5 porcji na osobę – do wyboru 2 rodzaje**

- \* Boeuf Stroganow z kluseczkami półfrancuskimi
- \* Wołowina po burgundzku z kaszą jęczmienną lub kluskami półfrancuskimi
- \* Roladki z szynki w sosie chrzanowym z kapustą zasmażaną
- \* Risotto z grzybami
- \* Żeberka wieprzowe z cebulą i jabłkiem w miodzie

## Napoje

- \* Kawa, herbata bez ograniczeń
- \* Soki owocowe i woda mineralna - 1 l / os.

## W cenie usługi zapewniamy:

Kompleksowe przygotowanie i obsługa przyjęcia ( kucharska i kelnerska ) wg. ustaleń  
Dekoracja stołów (kwiaty żywe cięte na stołach - do 6bukietów), świece  
Materiały drukowane ( jeden wzór): wizytówki na stołach, drukowane menu, tablica z umiejscowieniem gości  
3 stoliki cocktailowe do wykorzystania podczas przyjęcia

## Informacje dodatkowe:

Podana cena nie uwzględnia kosztu wynajęcia Dworu w Wierzenicy  
Cena dla obsługi: fotograf, DJ ..... – 50 %  
Dzieci do lat 2 bezpłatnie, dzieci do lat 7 - 50 %  
Kolorystyka i zestawienie kwiatów zawartych w ofercie – do uzgodnienia  
Godzina zakończenia przyjęcia 4:00

## Oferta dodatkowa ( Opcjonalna)

- \* Bufet z owocami – świeże owoce krojone ( filetowane): **150 g na osobę - 10 zł / os**
- \* Sushi maki, nigiri :łosoś/ tuńczyk/ dorada/ sos sojowy/ wasabi: **2 porcje na osobę – 9 zł / os.**
- \* Tort weselny z cukierni Kandulski / Sowa: **120 g / os. -- od 70 zł / kg**
- \* Prosię pieczone z sosem borowikowym (podawane z ziemniakami zasmażanymi i ogórkami kwaszonymi):  
**150 g na osobę – 15 zł / os.**
- \* Bufet słodki : creme brulee, panna cota z musem malinowym, mus czekoladowy z frużeliną wiśniową  
**2 p. /os. x 80 ml na osobę – 8 zł / os.**
- \* Szynka płonąca podawana z zasmażaną kapustą i ziemniakami oraz dipami : **100 g na osobę – 10 zł / os.**
- \* Stół wiejski ( zestawienie asortymentu do uzgodnienia): **150 g na osobę – 12 zł / os**
- \* Live cooking z owocami morza: zupa bouillabaise, kalmary, przegrzebki, świeże krewetki, mule, ośmiorniczki, labraksy, dorada, guacamole, świeże sałaty, bagietki, oliwy, ziola: **250 g na osobę – 30 zł / os**
- \* Obsługa barmańska: **900 zł** ( zawiera obsługę z meblem barowym bez asortymentu alkoholi)
- \* Napoje gazowane: Cola, Fanta Sprite **8 zł / litr**
- \* Candy bar: zestawienie do uzgodnienia **od 7 zł / os.**
- \* Dodatkowe kompozycje kwiatowe: **do uzgodnienia**
- \* Grill : karkówka bejcowana, burgery wołowe, filet z kurczaka w ziołowej marynacie, szaszłyki z warzyw, zapiekane ziemniaki z twarogiem i szczypiorkiem, sałatka z pomidorów, ogórki małosolne lub kiszone, sosy: tzatziki, czosnkowy, barbecue, bagietki **16 zł / szt.**
- \* Białe pokrowce na krzesła typu stretch **10 zł / szt.**

Kontakt do firmy cateringowej Every Event:

**Damian Lewandowski** | tel. 508 524 489 | [d.lewandowski@every-event.pl](mailto:d.lewandowski@every-event.pl) | [www.every-event.pl](http://www.every-event.pl)

Kontakt do właścicieli dworu:

**Rodzina Kundzewiczów** | tel. 503 503 034 | [info@dwor-wierzenica.pl](mailto:info@dwor-wierzenica.pl) | [www.dwor-wierzenica.pl](http://www.dwor-wierzenica.pl)