

## Oferta cateringowa dla firm

### MENU

#### Propozycja I

##### Bufet zimny:

- jaja faszerowane pastami (serową, pieczarkową, paprykową)
- patery mięs pieczonych (schab ze śliwką, rostbef, karkówka, boczek)
- półmiski świeżych warzyw z dipami /serowym, jogurtowo-czosnkowym/
- patery pasztetów domowych otulonych, szpinakiem, słonina, boczkiem
- patery serów wędzonych i pleśniowych z miodem i bakaliami
- matjasy w trzech smakach /w oleju korzennym z cebulką, w sosie śmietanowo-jogurtowym z jabłkiem, w sosie musztardowo miodowym/
- warzywa grillowane z oliwą i balsamico (bakłażan, cukinia, papryka)
- roladki naleśnikowe zawijane z serem i szpinakiem
- półmisek mozzarelli z pomidorem i ogórkiem w sosie bazyliowym

##### Bufet sałatkowy:

- sałatka Grecka z oliwkami i serem feta z sosem vinegret
- sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem i płatkami sera
- sałatka z makaronem, brokułami i sosem majonezowym
- pieczywo bankietowe, masło

##### Zupa podana w kociołku

- żurek domowy z ziemniakami, kiełbasą i jajkiem
- krem z cebuli z grzankami serowymi
- rosół domowy z makaronem

##### Danie gorące wystawione w podgrzewaczach

- pierś z kurczaka zapiekana pod beszamelem
- pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim
- bouef strogonoff z polędwicy wołowej

##### Dodatki do dań

- ziemniaki z wody z koperkiem
- ziemniaki zapiekane z serem
- puree ziemniaczane
- kopytka

- bukiet warzyw smażonych na maśle
- bigos myśliwski

#### **Bufet deserowy:**

- patery ciast domowych (szarlotka, sernik, makowiec, zebra)
- kosze owoców sezonowych

#### **Napoje:**

- kawa, herbata podane w termosach
- soki owocowe /pomarańczowy, grapefruitowy, czarna porzeczka/
- napoje pepsi, fanta, 7up

### **Propozycja II**

#### **Bufet zimny:**

- smalec wiejski w gliniance, podany z razowym chlebem na zakwasie
- patery jaj faszerowanych pastami (łososiową, pieczarkową, serową)
- warzywa grillowane (cukinia, papryka, bakłażan) zapiekane z serem kozim i balsamico
- patery serów pleśniowych i wędzonych z miodem i bakaliarni /camembert, brie, oscypek, rokpól/
- patery mięs pieczonych (karkówka, rolada z boczku, schab ze śliwką, rostbef) z ćwikłą i chrzanem,
- wybór pasztetów domowych przekładanych (szpinakiem, stoniną i grzybami)
- półmisek mozzarelli przekładanej pomidorami i ogórkiem w sosie bazyliowym
- roladki naleśnikowe z wędzonym łososiem, serkiem mascarpone i świeżym szpinakiem
- matjasy w oleju korzennym z czerwoną cebulką
- matjasy w sosie jogurtowo –śmietanowym z jabłkiem
- płatki indyka w sosie z tuńczyka i kaparów

#### **Bufet sałatkowy:**

- sałatka Grecka z serem feta i oliwkami
- sałatka z wędzonym kurczakiem, ananasem i ryżem
- sałatka z makaronu brokuł z sosem majonezowym
- sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem i płatkami sera
- pieczywo bankietowe, masło

#### **Zupa podana w kociołku**

- żurek domowy z ziemniakami, kiełbasą i jajkiem
- zupa grzybowa z łazankami
- krem cebulowy z brankami serowymi
- flaczki wołowe

### **Danie gorące wystawione w podgrzewaczach**

- polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
- zrazy wołowe nadziewane ogórkiem, boczkiem i cebulą
- bouef strogonoff z polędwicy wołowej
- medalion z indyka w parmezanowej panierce
- filet z soli zapiekany pod beszamelem

### **Dodatki do dań gorących:**

- ziemniaki gotowane z koperkiem
- puree ziemniaczane
- ziemniaki zapiekane z serem
- kluski śląskie
- kopytka
- kasza gryczana z masełkiem
- bukiet warzyw smażonych na maśle
- buraczki zasmażane
- bigos myśliwski

### **Deser:**

- wybór ciast domowych (szarlotka, sernik, rafaello, zebra)
- kosze owoców sezonowych

### **Napoje**

- kawa, herbata podane w termosach
- soki owocowe /pomarańczowy, grapefruitowy, czarna porzeczka/
- napoje pepsi, fanta, 7up

### **Propozycja III**

- warzywa grillowane (cukinia, papryka, bakłażan) zapiekane z kozim serem i balsamico
- deski serów pleśniowych z miodem i bakaliami/camembert, brie, oscypek, rokpol/
- patery mięs pieczonych (karkówka, rolada z boczku, schab ze śliwką, rostbef) z ćwikłą i chrzanem,
- wybór pasztetów domowych przekładanych (szpinakiem, słoniną i grzybami) z żurawiną
- roladki z szynki i grillowanej papryki nadziewane serkiem ziołowym
- patery wędlin z marynatami /kabanosy, polędwica sopocka, baleron, szynka babuni/
- półmisek mozzarelli przekładanej pomidorami, avocado w sosie z czerwonych pomidorów i bazylii
- matjasy w oleju korzennym z czerwoną cebulą i buraczkami

- tatar ze śledzia na pumperniku
- roladki naleśnikowe przekładane łososiem i serkiem mascarpone z rukolą
- kulki mięsne oproszone suszonymi pomidorami z oliwką
- terrina z wędzonego kurczaka z żurawiną
- terrina z warzyw z rodzynkami
- papryka pieczona, faszerowana risotto warzywnym
- tymbaliki drobiowe w galaretkę

#### **Bufet sałatkowy:**

- sałatka Grecka z serem feta i oliwkami
- sałatka ze świeżego szpinaku z grillowanym bekonem i parmezanem z miodową vinaigrettą
- sałatka z rukoli, pieczonym rostbefem i balsamico
- sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem i płatkami sera
- pieczywo, masło

#### **Zupa podana w kociołku**

- zupa borowikowa z łazankami
- krem cebulowy z grzankami serowymi
- gęsta zupa gulaszowa z kładzionymi kluskami
- krem z pomidorów z serem rokpól

#### **Danie gorące wystawione w podgrzewaczach**

- polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
- rolada schabowa faszerowana szpinakiem, boczkiem i bryndzą
- piersi kaczki marynowane w pomarańczach i czerwonym winie, podane na sosie różanym
- bouef strogonoff podany na plackach ziemniaczanych
- zrazy wołowe nadziewane ogórkiem, boczkiem i cebulą
- filet z łososia w sosie serowym

#### **Dodatki do dań gorących:**

- ziemniaki gotowane z koperkiem
- puree ziemniaczane
- ziemniaki zapiekane z serem
- kopytka
- kluski śląskie
- kasza gryczana z masełkiem
- bukiet warzyw smażonych na maśle
- buraczki zasmażane

#### **Bufet deserowy:**

- strudel jabłkowy na sosie waniliowym z migdałami i rodzynkami
- ciasta domowe
- kosze owoców (jabłko, gruszka, pomarańcz, winogrono)

## Napoje

- kawa, herbata podane w termosach
- soki owocowe /pomarańczowy, grapefruitowy, czarna porzeczka/
- napoje pepsi, fanta, 7up

W celu ustalenia szczegółów pozostaje do dyspozycji pod numerami telefonu 500-077-888 lub (22) 812-08-25, oraz adresem e-mail [biuro@pamrest.pl](mailto:biuro@pamrest.pl)  
Wystawiamy faktury doliczając 7 %VAT

Dodatkowe koszty: wypożyczalnia wg faktury, koszt obsługi kelnerskiej

z poważaniem  
Agnieszka Zdziarska