

OFERTA CATERINGOWA

Bistro MW Ctering – Domowe smaki, elegancka forma, profesjonalna obsługa

PRZEKĄSKI ZIMNE COCKTAIL'OWE

Bogaty wybór eleganckich przekąsek w formie finger food i mini porcji, idealnych na przyjęcia, konferencje, bankiety i spotkania biznesowe.

Wybrane propozycje:

- Tartinki z różnorodnymi dodatkami: jajkiem, kawiolem, tatarem, łososiem, rostbefem, wędlinami, pasztetem
- Kanapki dekoracyjne na bagietce
- Jajka faszerowane krabami, kawiolem, małżami
- Koreczki (śledziowe, serowe, z kabanosem, z pastami)
- Kruchutkie babeczki z musem z łososia, sałatką z krabów, jarzynową
- Mini ptysie, mini tortille, mini de volaille
- Tatar z łososia, tuńczyka, halibuta
- Roladki z rostbefu, szynki, sera i boczku
- Mieszki z szynki westfalskiej z melonem
- Bliny szpinakowe z kawiolem i łososiem
- Carpaccio z polędwicy wołowej, z łososia
- Półmiski mięs pieczonych, wędlin włoskich, warzyw z dipami

SALAŃKI

Starannie dobrane składniki, świeże warzywa i aromatyczne dressingi.

Wybrane propozycje:

- Cezar z grillowanym kurczakiem i anchois
- Bukiety sałat z mozzarellą, kurczakiem, tuńczykiem, melonem
- Sałatka grecka, szopska, neapolitańska
- Brokuły z migdałami i szynką
- Sałatki z filedami śledziowymi, zieloną fasolką, grillowanym mięsem
- Cocktail z krewetek na sałacie z grejpfrutem

ZUPY I KREMY

Wyborne zupy serwowane w formie eleganckich porcji lub mini szklaneczek:

- Krem z buraków z czarną porzeczką
- Krem z białych warzyw, groszku, pomidorów
- Zupa grzybowa czysta, krem z grzybów leśnych à la cappuccino
- Cebulowa z grzankami, krem z marchwi z nutą pomarańczy

PRZEKĄSKI I DANIA GORĄCE

Idealne na większe przyjęcia i ciepłe bufety. W ofercie:

- Polędwiczki wieprzowe w sosie, z grzybami lub nadziewane
- Rolady z drobiu, indyka, kaczki
- Mini gołąbki z cielęciną
- Strogonoff wołowy i drobiowy, wołowina po burgundzku
- Frytki z dorsza, łosoś w sosach, polędwiczki z dorsza
- Quiche: szpinak, boczek, por
- Pierogi z fetą i szpinakiem, kaszą gryczaną
- Warzywa grillowane lub z migdałami, fasolka w boczku
- Pieczarki faszerowane, bakłażan z mozzarellą

DESERY

Wyjątkowe słodkości w wersji bankietowej i domowej:

- Ciasta domowe (sernik, szarlotka, biszkopt z galaretką)
- Mini ciasteczka, tiramisu, musy owocowe i czekoladowe
- Pieczone owoce z sosem malinowym
- Mini babeczki, ptysie, rogaliki
- Owoce filetowane – podane elegancko z wykałaczkami

NAPOJE

- Soki owocowe, woda mineralna
- Kawa i herbata z dodatkami

DODATKI

- Świeże pieczywo, masło
- Możliwość zamówienia zastawy, obsługi kelnerskiej oraz sprzętu cateringowego (termosy, bemary, obrusy, naczynia)

WARUNKI REALIZACJI

- Zamówienia przyjmujemy indywidualnie, z możliwością dostosowania oferty do potrzeb i budżetu
- Minimalna wartość zamówienia ustalana indywidualnie w zależności od rodzaju imprezy
- Możliwy odbiór własny lub dostawa pod wskazany adres

Zapytaj o ofertę dopasowaną do Twojego wydarzenia!