

Oferta dostawy gorących/zimnych dań na imprezę okolicznościową

Menu I

Zupa

Rosół z kury

Dania gorące (2,5 porcji/os.)

Kotlet de volaille

Zraz wieprzowy z sosem

Łosoś pieczony z masłem karmelizowanym i prażonymi migdałami

Dodatki do dań gorących

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Trzy rodzaje domowych surówek (np. colesław/buraczki/mizeria)

Przekąski zimne

Pstrąg łososiowy w galarecie na terrinie chrzanowej

Patery mięs: rolada z boczku z pistacjami/ roladki drobiowe z mozzarellą i suszonym pomidorem/ domowy smalec/ ogórek

Antipasti (mini przekąski: koreczki, krewetki w panko ze sweet chilli, makarony faszerowane fetą i szpinakiem)

Tortilla z łososiem wędzonym, awokado, ogórkiem, sałatą i twarogiem

Sałatka z burakiem, gruszką, rukolą, żurawiną, mango i orzechem włoskim

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, chrupiącym boczkiem i parmezanem

Deser (2 kawałki/os.)

ciasta mix m.in.. sernik, szarlotka, deserowe

Przy kalkulacji dla 20 osób koszt przygotowania powyższego menu to 140 zł/os.

Przy kalkulacji dla 50 osób koszt przygotowania powyższego menu, to 120 zł/os.

Dodatkowo na kolację proponujemy:

1. Strogonow wieprzowy **15zł/porcja**

2. Strogonow wołowy **20 zł/porcja**

3. Barszcz czerwony z pasztecikami **16zł/porcja**

Menu można dowolnie modyfikować, zapraszam do kontaktu tel. 733-566-661

Menu II

Zupa

Zupa grzybowa z borowikami

Dania gorące (2,5 porcji/os.)

Łosoś pieczony z masłem karmelizowanym i prażonymi migdałami

Zraz wołowy w sosie

Pierś kurczaka faszerowana szpinakiem i serem gorgonzola otulona plastrem boczku lub

Kotlet De volaille

Dodatki do dań gorących

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Mini kopytka a`la Domofood

Mix sałat z cytrusowym winegretem

Dwa rodzaje domowych surówek

Przekąski zimne

Pstrąg łososiowy w galarecie na terrinie chrzanowej

Patery mięs: rolada z boczku z pistacjami/ roladki drobiowe z mozzarellą i suszonym pomidorem/ domowy smalec/ ogórek

Antipasti (mini przekąski: koreczki, kweteki w panko ze sweet chilli, makarony faszerowane fetą i szpinakiem)

Tortilla z łososiem wędzonym, awokado, ogórkiem, sałatą i twarogiem

Salatka z ryżem, indykiem, świeżym ogórkiem i ananasem

Salatka Cezar z grillowanym kurczakiem, chrupiącym boczkiem i parmezanem

Deser (2 kawałki/os.)

ciasta mix m.in.. semik, szarlotka, deserowe

Przy kalkulacji dla 20 osób koszt przygotowania powyższego menu to 150 zł/os.

Przy kalkulacji dla 50 osób koszt przygotowania powyższego menu, to 130 zł/os.

Dodatkowo na kolację proponujemy:

1. Strogonow wieprzowy **15zł/porcja**

2. Strogonow wołowy **20 zł/porcja**

3. Barszcz czerwony z pasztecikami **16 zł/porcja**

Menu można dowolnie modyfikować, zapraszam do kontaktu tel. 733-566-661

Menu III

Zupa

Rosół z kury

Dania gorące (2,5 porcji/os.)

De volaille

Zraz wieprzowy z sosem

Kurczak w boczku ze śliwką

Ziemniaki pieczone w ziołach

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Trzy rodzaje domowych surówek (np. colesław/buraczki/mizeria)

Przekąski zimne

Pstrąg łososiowy w galarecie na terrinie chrzanowej

Patery mięs: rolada z boczku z pistacjami/ roladki drobiowe z mozzarellą i suszonym pomidorem/ domowy smalec/ ogórek

Śledź w sosie tatarskim

Tortilla z grillowanym kurczakiem i chrupiącym boczkiem a`la Cezar

Salatka z kurczakiem wędzonym i ananasem

Salatka z brokułem, słonecznikiem, jajkiem i łososiem wędzonym

Przy kalkulacji dla 20 osób koszt przygotowania powyższego menu to 120 zł/os.

Przy kalkulacji dla 50 osób koszt przygotowania powyższego menu, to 100 zł/os.

Dodatkowo na kolację proponujemy:

1. Strogonow wieprzowy **15zł/porcja**

2. Strogonow wołowy **20 zł/porcja**

3. Barszcz czerwony z pasztecikami **16zł/porcja**

Menu można dowolnie modyfikować, zapraszam do kontaktu tel. 733-566-661

Podane ceny dotyczą kosztu przygotowania dań bez obsługi. Przywozimy gorące potrawy na umówioną godzinę. Zimne przekąski znajdują się na udekorowanych półmiskach, natomiast pozostałe dania gospodarze we własnym zakresie przekładają na zastawę i podają do stołu.

Zachęcamy do skorzystania z dodatkowej opcji przygotowania bufetu z gorącymi daniami w podgrzewaczach- więcej szczegółowych informacji udzielamy telefonicznie.

Za dodatkową opłatą istnieje możliwość przygotowania bufetu, wypożyczenia podgrzewaczy, zastawy stołowej, obrusów, stołów, krzeseł oraz namiotów. W przypadku jakichkolwiek pytań proszę o kontakt e-mailowy lub telefoniczny.
kontakt@domofood.pl 733-566-661

Przedstawione wyżej menu są naszymi propozycjami. Jesteśmy otwarci na sugestie naszych klientów. Menu możemy również ustalić indywidualnie.