

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

Rolada z boczku z pistacjami

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

Tortilla z łososiem wędzonym, awokado, ogórkiem, sałata 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 z białą czekoladą

> czekoladowe

> jogurtowe z galaretką

Przy kalkulacji dla 20 osób koszt przygotowania i dostarczenia powyższego menu to 2000 zł, tj. 100 zł/os.

Dodatkowo na kolację proponujemy:

1. Strogonow wieprzowy **14zł/porcja**

2. Strogonow wołowy **18 zł/porcja**

3. Barszcz czerwony z pasztecikami **15zł/porcja**

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 plastrzem 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

Rolada z boczku z pistacjami

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

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

Sałatka z ryżem, indykiem, świeżym ogórkiem i ananasem

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, chrupiącym boczkiem i parmezanem

Deser

ciasta mix (2 kawałki/os.)

> sernik z białą czekoladą

> czekoladowe

> jogurtowe z galaretką

Przy kalkulacji dla 20 osób koszt przygotowania i dostarczenia powyższego menu to 2100 zł, tj.110 zł/os.

Dodatkowo na kolację proponujemy:

1. Strogonow wieprzowy **14zł/porcja**

2. Strogonow wołowy **18 zł/porcja**

3. Barszcz czerwony z pasztecikami **15zł/porcja**

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

Rolada z boczku z pistacjami

Śledź w sosie tatarskim

Tortilla z grillowanym kurczakiem i chrupiącym boczkiem a`la Cezar

Sałatka z kurczakiem wędzonym i ananasem

Sałatka z brokułem, słonecznikiem, jajkiem i łososiem wędzonym

Przy kalkulacji dla 20 osób koszt przygotowania i dostarczenia powyższego menu to 1600 zł, tj. 80 zł/os.

Dodatkowo na kolację proponujemy:

1. Strogonow wieprzowy **14zł/porcja**
2. Strogonow wołowy **18 zł/porcja**
3. Barszcz czerwony z pasztecikami **15zł/porcja**

Podane ceny dotyczą dowozu jedzenia do domu 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.

Za dodatkową opłatą istnieje możliwość wynajęcia obsługi, zastawy stołowej, obrusów, serwetek bankietowych 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.