



Masters Catering ...na każdą okazję

Przerwy lunchowe

Koszt serwisu jest zależny od ilości osób oraz formy podania



- *Zupy 250 ml/os.*
- *Dania główne 150 g/os.*
- *Dodatki łącznie 200 g/os.*
- *Salaty/surówki 100 g/os.*

Propozycja pierwsza

Danie główne do wyboru:

- *Pieczone filety z kurczaka w sosie kaparowym*
- *Schab pieczony w sosie własnym*
- *Mintaj duszony w sosie maślano warzywnym*
- *Naleśniki ze szpinakiem i serem feta*

Dodatki do dań głównych:

- *Mix sałat z winegretem ziołowym lub wybór surówek sezonowych*
- *Ziemniaki z koperkiem lub pieczone z rozmarynem*
- *Ryż czarno biały (biały z dzikim)*



Masters Catering ...na każdą okazję

Propozycja druga

Danie główne do wyboru:

- *Pieczeń rzymska z suszonymi pomidorami w sosie imbirowym*
- *Eskalopki z indyka*
- *Ryba (Mintaj, Morszczuk lub Panga) w sosie cytrynowo śmietanowym*
- *Pierogi z kapustą i grzybami lub ruskie*

Dodatki do dań głównych:

- *Ziemniaki z koperkiem lub pieczone z rozmarynem*
- *Ryż czarno biały (biały z dzikim)*
- *Marchewka baby z klarowanym masłem*
- *Salata z pomidorami lub wybór surówek sezonowych trzy rodzaje*

Desery:

- *Kompozycja ciast domowych piernik, keks, sernik*

Napoje:

- *Woda mineralna i soki: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy*

Propozycja trzecia

Zupy do wyboru:

- *Krem z pomidorowy z nutą pesto z groszkiem ptysiowym*
- *Zupa Pieczarkowa ze śmietaną*

Danie główne do wyboru:

- *Panierowana piersi z kurczaka*
- *Stek wieprzowy*
- *Tilapia w sosie porowym*
- *Bakłazan pieczony z pomidorami i serem feta*

Dodatki do dań głównych:

- *Ziemniaki pieczone z rozmarynem*
- *Ryż w trzech kolorach (czerwony, żółty i zielony)*
- *Mix warzyw z wody*
- *Salata z winegretem ziołowym*
- *Wybór surówek sezonowych*



Masters Catering ...na każdą okazję

Desery:

- Szalotka
- Sernik
- Mini pączki

Napoje:

- Woda mineralna i soki: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy

Propozycja czwarta

Zupy do wyboru:

- Zupa Meksykańska
- Krem z białych warzyw

Danie główne do wyboru:

- Farfalle z szynką pieczoną w sosie z podgrzybków
- Łosoś pieczony w dzwoneczkach z ziołami prowansalskimi
- Tortilla z kurczakiem i grillowanymi warzywami
- Risotto warzywne

Dodatki do dań głównych:

- Ziemniaki pieczone z rozmarynem
- Ryż w trzech kolorach (czerwony, żółty i zielony)
- Kopytka z majerankiem
- Sałata wiosenna z winegretem, szczypiorkiem i świeżym ogórkiem
- Wybór surówek sezonowych

Desery:

- Mini eklerki
- Mini pączki

Napoje zimne:

- Woda mineralna i soki: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy

Napoje gorące bez ograniczeń:

- Kawka świeżo parzona z mleczkiem i do wyboru: z cukrem lub słodzikiem
- Herbata – różne warianty smakowe z cytryną, cukrem lub słodzikiem



Masters Catering ...na każdą okazję

Propozycja piąta

Przystawki:

- Wybór kanapek bankietowych na pieczywie mieszanym również w wegetariańskie
- Wybór sałatek:
 - z grillowanym kurczakiem i grzankami
 - z wędzonym łososiem
 - warszawska z szynką i serem Maasdamer
 - lub inne do uzgodnienia

Zupy do wyboru:

- Żurek z białą kiełbasą i jajkiem
- Krem kalafiorowy z czosnkowymi grzankami

Danie główne do wyboru:

- Zrazy zawijane w sosie pieczeniowym
- Lasagne Bolognese z beszamelem
- Filet z dorsza w sosie porowy
- Risotto warzywne lub Penne ze szpinakiem i fetą

Dodatki do dań głównych:

- Ziemniaki pieczone z rozmarynem
- Ryż w trzech kolorach (czerwony, żółty i zielony)
- Kluski śląskie
- Sałata wiosenna z winegretem, szczypiorkiem i świeżym ogórkiem
- Sałata z pomidorami

Desery:

- Szarlotka, Mini ptysie
- Owoce filetowane

Napoje zimne:

- Woda mineralna i soki: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy

Napoje gorące bez ograniczeń:

- Kawa świeżo parzona z mleczkiem i do wyboru: z cukrem lub słodzikiem
- Herbata – różne warianty smakowe z cytryną, cukrem lub słodzikiem