

## Masters Catering ...na każdą okazję

Podane ceny są cenami netto, należy doliczyć podatek VAT 8%  
Koszt serwisu jest zależny od ilości osób oraz formy podania



# Wigilia z Masters Catering

## Bufet zimny i przekąski

### Kompozycja Wigilijnych różności 25 porcji / 175 zł

- 5 x tymbaliki z łososia
- 5 x tartaletki z jajkiem przepiórczym i kawiozem
- 5 x mus z pstrągą w rulonikach z grillowanej cukinii
- 5 x jaja garniowane z filetem śledziowym
- 5 x róże z łososia z rukolą pieprzową



### Koreczki Wigilijne

30 szt. / 127 zł

- 10 x z łososiem i oliwkami
- 10 x z serem Dor Blue i winogronami
- 10 x z anchois, jajkiem przepiórczym i pomidorkiem cherry



### Wigilijne kanapki bankietowe

25 szt. / 127 zł

- 5 x z łososiem wędzonym, ricottą i koperkiem
- 5 x z blue cheese & camembert, orzechem włoskim i winogronem
- 5 x z paluszkami krabowymi, mascarpone i szczypiorkiem
- 5 x z tuńczykiem i czerwoną cebulą
- 5 x z jajkiem przepiórczym, kawiozem czarnym i czerwonym



## Masters Catering ...na każdą okazję

Podane ceny są cenami netto, należy doliczyć podatek VAT 8%  
Koszt serwisu jest zależny od ilości osób oraz formy podania



### Nasze śledzie

**Śledź w śmietanie z jabłkiem (po 50g)**

12 porcji 69 zł  
lub 25 porcji 119 zł



**Śledź pod pierzyną (po 50g)**

12 porcji 69 zł  
lub 25 porcji 119 zł



**Śledź w oliwie z cebulą (po 50g)**

12 porcji 69 zł  
lub 25 porcji 119 zł



**Śledź w pomidorowej salsie (po 50g)**

12 porcji 69 zł  
lub 25 porcji 119 zł





## *Masters Catering ...na każdą okazję*

*Podane ceny są cenami netto, należy doliczyć podatek VAT 8%  
Koszt serwisu jest zależny od ilości osób oraz formy podania*



### *Inne potrawy na zimno*

*Ryba po grecku patera*

*10 porcji / 1 kg 124 zł*



*Roladki z łososia z musem chrzanowym*

*25 szt. / 219zł*



*Tymbaliki z łososia*

*12 szt. / 139 zł*



*Różyczki z łososia podane z kawiozem czarnym i czerwonym*

*25 szt. / 221 zł*



## *Masters Catering ...na każdą okazję*

*Podane ceny są cenami netto, należy doliczyć podatek VAT 8%  
Koszt serwisu jest zależny od ilości osób oraz formy podania*



*Aksamitny tatar z łososia w cytrynie  
z nutą ostrej papryki*

**15 szt. / 1kg 279 zł**



*Łosoś z jajkiem przepiórczym i kawiozem*

**25 szt. / 227 zł**



*Mini ruloniki z kaczki pieczonej ze świeżym ananasem i żurawiną*

**25 szt. / 139 zł**



## *Masters Catering ...na każdą okazję*

*Podane ceny są cenami netto, należy doliczyć podatek VAT 8%  
Koszt serwisu jest zależny od ilości osób oraz formy podania*



*Pasztet z indyka podany w porcjach  
z żurawiną i listkami mięty*

*20 szt. / 120 zł*



*Kompozycja serów europejskich  
w towarzystwie mięs pieczonych*

*1,5 kg / 245 zł*



*Wybór serów europejskich z suszonymi  
owocami i orzechami*

*1,5 kg / 258 zł*



*Patera mięs pieczonych z ćwikłą i chrzanem*

*1,5 kg / 232 zł*





## *Masters Catering ...na każdą okazję*

*Podane ceny są cenami netto, należy doliczyć podatek VAT 8%  
Koszt serwisu jest zależny od ilości osób oraz formy podania*



*Wybór ryb wędzonych morskich i słodkowodnych*

*1,5 kg / 245 zł*



*Pieczyno mieszane, masło*

*500g / 16 zł*



## *Salaty i sałatki*

*Salatka pieczarkowa*

*1kg / 125 zł*



*Salatka jarzynowa tradycyjna*

*1kg / 125 zł*



## *Masters Catering ...na każdą okazję*

*Podane ceny są cenami netto, należy doliczyć podatek VAT 8%  
Koszt serwisu jest zależny od ilości osób oraz formy podania*



*Salatka śledziowa*

*1kg/125 zł*



*Salatka jajeczna*

*1kg/125 zł*



*Salatka z tuńczyka z makaronem*

*1kg/125 zł*





## **Bufet gorący serwowany z podgrzewaczy**

Rubinowy barszcz, tradycja z uszkami **250 ml/ 12zł**

Krem z podgrzybków na śmietanie z mini grzankami **250 ml/ 14 zł**

Zupa Borowikowa z łazankami **250 ml/ 19 zł**

---

## **Dania Główne Rybne / Postne**

Karp Królewski z migdałami **150 g/ 19 zł**

Łosoś norweski pieczony z ziołami **150 g/ 47 zł**

Pstrąg z „Górskiego Potoku” z masłem koperkowym **1 szt. ok. 350g/ 49 zł**

Łosoś grillowany z masłem czosnkowym **150 g/ 46 zł**

Sandacz w sosie kurkowym **150 g/ 48 zł**

Miruna w sosie porowym **150 g/ 19 zł**

## **Dania główne z mięsa i drobiu**

Kaczka pieczona z jabłkami i majerankiem **(1/4 kaczki)/ 45 zł**

Pierś z indyka pieczona z ziołami, podana z brzoskwinia i żurawiną **150 g/ 32 zł**

Pierś indyka pieczona w błękitnym sosie gorgonzola z morelami **150 g/ 32 zł**

Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym **150 g/ 37 zł**

Kapusta wigilijna z suszonymi grzybami i grochem **150 g/ 23 zł**

## **Dodatki w cenie dań głównych łącznie 150 g/os.**

Ziemniaki pieczone z ziołami & Ziemniaki z koperkiem

Ryż szafranowy & Kopytka z majerankiem & Ryż czarno biały



## *Masters Catering ...na każdą okazję*

*Podane ceny są cenami netto, należy doliczyć podatek VAT 8%  
Koszt serwisu jest zależny od ilości osób oraz formy podania*



### *Pierogi ręcznie wyrabiane porcja 4 szt./ ok. 120 g*

*Pierogi z kapustą i grzybami 4 szt./ 12 zł*

*Pierogi ruskie 4 szt./ 12 zł*

*Pierogi z mięsem 4 szt./ 12 zł*

### *Desery*

#### *Kompozycja ciast 124 zł/1 kg*

*sernik domowy, makowiec, piernik, keks,*

#### *Wigilijny kompot z suszu 200 ml/os. 6 zł*



---

*Podane ceny kuchni zimnej obowiązują przy dostawie na zastawie bezzwrotnej.*

---