

### Proponowane menu:

#### Zupa (1 pozycja do wyboru):

- Krem z białych warzyw z chipsami julienne z marchwi
- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem pomidorowy z bazyliowym pesto i grzankami
- Krem brokułowy z oliwą chili i groszkiem ptysiowym

#### Danie główne / na półmiskach (2 rodzaje mięs do wyboru):

- Polędwiczka wieprzowa w sosie z grzybów leśnych
- Panierowana roladka z kurczaka z serem i pieczarkami
- Klasyczny kotlet de volay
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Pieczeń wieprzowa w sosie własnym
- Pieczona roladka z indyka z serem ricotta i suszonymi pomidorami z sosem bazyliowym

#### Dodatki (2 do wyboru):

- Ziemniaki opiekane z czosnkiem i rozmarynem
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Gratina ziemniaczana
- Kasza pęczak lub bulgur
- Ryż jaśminowy lub paraboliczny

#### Surówki (3 do wyboru):

- Marchew
- Seler
- Czerwony colesław
- Mix sałat z sosem vinegrette
- Biała kapusta

#### Deser: Ciasta na paterach (160g na osobę)

- Babeczki koktajlowe z owocami
- Sernik z brzoskwinią
- Krówka
- Bananowiec
- Cappucino



### Zimna płyta:

- Zestaw wędlin (2 rodzaje szynki, kabanos drobiowy i wieprzowy, kiełbasa wiejska)
- Zestaw mięs pieczonych (domowy paszтет wieprzowo-indycki, karczek, schab, rolada z indyka) + sos tatarski oraz żurawinowo-chrzanowy
- Sałatki - gyros i grecka
- Tymbaliki drobiowe
- Śledzie w śmietanie
- Marynaty (ogórki kiszane, pickle warzywne)
- Owoce sezonowe
- Pieczywo wiejskie



### II Danie kolacyjne (1 pozycja do wyboru):

- Beef stroganoff + pieczywo
- Bogracz wieprzowy z kluseczkami
- Naleśniki z serem
- Pierogi ruskie

### Napoje bezalkoholowe (2l na osobę):

- Woda mineralna z cytryną
- Sok pomarańczowy i jabłkowy
- Pepsi / 7up / Mirinda



### W ramach usługi cateringowej zapewniamy:

- Pełną logistykę realizacji
- Przygotowanie i dowieszenie potraw specjalistycznym samochodem
- Kompletną zastawę porcelanową, sztućce, szkło, podgrzewacze konferencyjne, serwetki flizelinowe
- Profesjonalną obsługę kelnerską i kucharską
- Aranżację oraz dekorację stołu świeżymi kwiatami
- Uprzątnięcie miejsca po spotkaniu



**ALMOND**  
CATERING

# Zapraszamy do kontaktu!

---

Tomasz Bednarek  
tel. 607 145 888  
[manager@almondcatering.pl](mailto:manager@almondcatering.pl)  
[www.almondcatering.pl](http://www.almondcatering.pl)