



IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

WARS – CATERING NA NAJWYŻSZYM POZIOMIE



PROPOZYCJA 1

Rosół z domowym makaronem

Kotlet schabowy podany z młodą kapustą, ziemniakami i koperkiem

Krem z zielonych warzyw z miętą i pesto z rucoli

Policzki wołowe w sosie winnym podane z kaszą pęczak i buraczkami w balsamico

Flaki wołowe z majerankiem

Filet z kurczaka w jajku, zapieczony z pieczarkami i mozzarellą, podany z pieczonymi ziemniakami i surówką

Krem z pomidorów i papryki

Kotlet de Volaille z serem podany z ziemniakami purre i sałatą ze śmietaną i szczypiorem

Krem z topinamburu

Kaczka pieczona z jabłkami podana z kopytkami kapustą modrą i sosem żurawinowym

Krem z borowików

Polędwiczka wieprzowa na sosie tymiankowym z warzywami z wody i ziemniakami opiekany

Wybór ciast domowych

Napoje ciepłe: kawa, herbata

Napoje zimne: soki owocowe, woda mineralna niegazowana

PROPOZYCJA 2

PRZEKĄSKI ZIMNE

Mozzarella z pomidorami i bazylią

Mięsa pieczone i pasztet z chrzanem i piklami

Wędliny i kiełbasy z rozmarynem

Sałatka grecka z oliwkami i serem bałkańskim

Sałata Cezar z kurczakiem i grzankami

Sałatka jarzynowa

Pieczycwo, masło

ZUPA

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Kotlet schabowy z kapustą zasmażaną i gotowanymi ziemniakami

DESER

Szarlotka

Sernik

Ciasto jogurtowe z owocami

Świeże owoce krojone

NAPOJE

Napoje ciepłe: kawa, herbata

Napoje zimne: lemoniada, soki owocowe, woda mineralna niegazowana

PROPOZYCJA 3

PRZEKĄSKI ZIMNE

Mozzarella z pomidorami i bazylią

Mięsa pieczone i pasztet z chrzanem i piklami

Łosoś w trzech odsłonach marynowany w pieprzu, tatar z łososia na wschodnio, gravlax

Wędliny i kielbasy z rozmarynem

Salatka grecka z oliwkami i serem bałkańskim

Salata Cezar z kurczakiem i grzankami

Salatka szwajcarska z szynką wędzoną, serem żółtym i ogórkiem kiszonym

Pieczyno, masło

ZUPA

Flaki wołowe z majerankiem

DANIE GŁÓWNE

Filet z kurczaka w jajku z pieczarkami, marynowaną papryką i serem mozzarella

DESER

Szarlotka

Sernik

Ciasto czekoladowe

Świeże owoce krojone

NAPOJE

Napoje ciepłe: kawa, herbata

Napoje zimne: lemoniada, soki owocowe, woda mineralna niegazowana

PROPOZYCJA 4

PRZEKĄSKI ZIMNE

Mozzarella z pomidorami i bazylią

Tortilla z kurczakiem i warzywami

Nóżki wieprzowe na majonezie czosnkowym z ogórkami kiszonymi i tartym chrzanem

Mięsa pieczone i pasztet domowy z chrzanem i piklami

Łosoś w trzech odsłonach marynowany w pieprzu, tatar z łososią na wschodnio , gravlax

Wędliny i kiełbasy z rozmarynem

Sałatka grecka z serem bałkańskim i oliwkami

Sałata Cezar z kurczakiem i grzankami

Sałatka szwajcarska z szynką wędzoną i serem żółtym i ogórkiem kiszonym

Pieczyno masło

ZUPA

Krem pomidorowo paprykowy

DANIE GŁÓWNE

Policzki wołowe w sosie winnym podane z kaszą pęczak i buraczkami w balsamico

DESER

Szarlotka

Sernik

Miodownik

Mini babeczki

Świeże owoce krojone

NAPOJE

Napoje ciepłe: kawa, herbata

Napoje zimne: soki owocowe, woda mineralna niegazowana

PROPOZYCJA 5

PRZEKĄSKI ZIMNE

Rostbef marynowany w pieprzu owinięty w musie z chrzanu i szczypiorku

Krewetki na pikantnej sałatce z mango

Tortilla z kurczakiem i warzywami

Nóżki wieprzowe na majonezie czosnkowym z ogórkami kiszonymi i tartym chrzanem

Mięsa pieczone i pasztet domowy z chrzanem i piklami

Łosoś w trzech odsłonach marynowany w pieprzu, tatar z łososia na wschodnio , gravlax

Wędliny i kiełbasy z rozmarynem

Sałata z serem kozim marynowanymi kurkami i granatem z sosem miodowo limonkowym

Liście szpinaku ser bursztyn pieczony boczek z sosem balsamicznym

Cezar z kurczakiem grzankami i sosem z sardeli

Pieczyno, masło

ZUPA

Krem z topinamburu z aromatem trufli i świeżo siekanym szczypiorem

DANIE GŁÓWNE

Kaczka pieczona po polsku z kluskami śląskimi kapustą modrą i sosem żurawinowym

DESER

Beza kruszona z sosem angielskim i owocami

Szarlotka

Sernik

Tort Szwarcwaldzki

Świeże owoce krojone

Mini babeczki

Trufle z białej i ciemnej czekolady

NAPOJE

Napoje ciepłe: kawa, herbata

Napoje zimne: lemoniada, soki owocowe, woda mineralna niegazowana

CENNIK

Propozycja 1 – 110 zł / osobę

Propozycja 2 – 130 zł / osobę

Propozycja 3 – 150 zł / osobę

Propozycja 4 – 180 zł / osobę

Propozycja 5 – 200 zł / osobę

Cena zawiera obsługę kelnerską.

Czas trwania – 5h

Ceny brutto.



ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

WARS S.A.

Ul. Chłopickiego 53

04-275 Warszawa

+48 609 129 582, +48 669 099 810

e-mail: catering@wars.pl

www.warscatering.pl

