

Pakiet Silver – cena od 250 zł/os. – sezon 2019

powitanie

- chleb i sól
- wino musujące Prosecco
- finger food – po 50 % ilości:
 - łosoś gravlax z sałatką ziemniaczano-selerową
 - tatar wołowy o aromacie truflowym z parmezanem
 - ceviche z sandacza z kawiozem
 - ser gorgonzolla i ricotta obtoczony w pistacjach podany na pumperniku

I posiłek serwowany

przystawka

- pasztet z gęsi z marynowanymi grzybami shimej, konfiturą z suszonej śliwki aromatyzowaną brandy i żelem z owoców leśnych
lub
- panierowany kozi ser z żelem gruszkowym z roszponką i rukolą (vege)

zupa

- rosół z perliczki, z pierożkami z farszem z mięsa perliczki i grzybów
lub
- krem z białych szparagów z grzanką truflową i mikro ziołami (vege)

danie

- polędwica z dorsza na puree ziemniaczanym z zielonymi warzywami i palonym masłem
lub
- polędwica cielęca gotowana w niskiej temperaturze z sosem z zielonego pieprzu na puree ziemniaczanym z gorczycą i karmelizowanymi warzywami

deser

- brownie czekoladowe z ganachem orzechowym, orzechami włoskimi i z żelem z owoców leśnych (vege.)
lub
- ciastko figowe z lodami waniliowymi naszego wyrobu podawane z ziemią orzechową i żelem figowym



Silver Catering

Stadion Miejski w Łodzi • al. Piłsudskiego 138 • 92-230 Łódź
Email: info@silvercatering.pl • [FB/silvercateringlodz](https://www.facebook.com/silvercateringlodz)

II posiłek serwowany

- filet z halibuta pokryty kruszonką ziołową, ze szparagami, puree ziemniaczanym i sosem winno szafranowym
lub
- makaron tagliatelle z łososiem gotowanym sous vide, kapustą pak choy, imbirem, groszkiem cukrowym i sosem teriyaki, obsypany kolendrą i sezamem

III posiłek bufetowy – po 50 % ilości

- krem z zielonych warzyw z paluszkami z ciasta francuskiego i sezamem (veg)
- orientalna zupa na mleku kokosowym z kurczakiem, kolendrą i kielkami mung

tort

- nowoczesny tort zamaszowany lub z polewą glasage (wieloskładnikowy, na bazie musów – smak i kolorystyka do potwierdzenia)

zakąski bufetowo lub w formie półmisek (wystawione po wyserwowaniu I posiłku):

- filet z tuńczyka z sezamem, młodą marchwią i marynowaną cebulką cipollini
- dojrzewający kozi ser, panierowany w sezamie, podany na sałatach, z sosem malinowym i pestkami dyni (veg)
- carpaccio wołowe z oliwą lubczykową, parmezanem i concasse pomidorowym
- rolada z pstrągą z migdałami i rodzynkami
- rolada z boczku z sosem musztardowym
- quiche z boczkiem, porem i brokułem (veg)
- mini sałatka z serami pleśniowymi i orzechami oraz sosem ziołowym (veg)
- fusilli z pesto, serem ricotta, awokado i pomidorami (veg)
- pieczywa
- masła smakowe

słodkości bufetowo - po 50% ilości - wystawione po wyserwowaniu I posiłku

- mus z białej czekolady na biszkopcie z malinami
- tarta na kruchym spodzie ze świeżymi owocami
- truskawki/maliny tłuczone z bezą
- crème brulle aromatyzowany pomarańczą i wanilią
- mus orzechowy ze słonym karmelem
- sernik z żurawiną gotowaną w miodzie



Silver Catering

Stadion Miejski w Łodzi • al. Piłsudskiego 138 • 92-230 Łódź
Email: info@silvercatering.pl • [FB/silvercateringlodz](https://www.facebook.com/silvercateringlodz)

napoje zimne:

- woda mineralna
- soki tłoczone (dwa rodzaje)
- napoje gazowane z grupy coca cola 0,2l – rozliczana wg rzeczywistego spożycia 3,-/szt.

napoje gorące serwowane

- kawa mielona (z ekspresu) – serwowana na życzenie Gości
- herbata (czarna, zielona, owocowa) – serwowana na życzenie Gości

alkohole - rozliczane według rzeczywistej konsumpcji po cenie zakupu z doliczeniem 5zł/but. (opłata obejmuje schłodzenie, transport alkoholu, zapewnienie odpowiedniego szkła i pokrycie kosztów ewentualnych stłuczek – opłata doliczana także do alkoholu własnego)

- dodatkowe wino musujące (producent/szczep/wytrawność wg. preferencji organizatora) - cena do potwierdzenia
- wino białe (producent/szczep/wytrawność wg. preferencji organizatora) - cena do potwierdzenia
- wino czerwone (producent/szczep/wytrawność wg. preferencji organizatora) - cena do potwierdzenia
- wódka (marka wg. preferencji organizatora) - cena do potwierdzenia

osobno wyceniane:

- bufety tematyczne (szlachecki, włoski, hiszpański, francuski, sushi, itp.)
- stanowisko barowe wraz z obsługą dodatkowe alkohole
- inne dodatkowe zamówienia

Powyższa oferta ma charakter poglądowy i może być dowolnie modyfikowana w zakresie rodzaju dań, ilości posiłków jak i wszystkich pozostałych elementów usługi cateringowej. Ostateczna wycena dokonywana jest na podstawie indywidualnych preferencji Organizatorów.

Wszelkie zmiany w ofercie mogą zostać zgłoszone i wprowadzone do 10 dni przed imprezą. Podstawą realizacji zamówienia jest oferta, która została zweryfikowana i zaakceptowana przez Organizatorów najpóźniej na 7 dni przed przyjęciem.

Płatności za całość usługi należy dokonać zgodnie z wcześniej ustaloną formą i terminem lub najpóźniej w ciągu 7dni od otrzymanego rozliczenia.



Silver Catering

Stadion Miejski w Łodzi • al. Piłsudskiego 138 • 92-230 Łódź
Email: info@silvercatering.pl • [FB/silvercateringlodz](https://www.facebook.com/silvercateringlodz)