

Pakiet Silver – cena od 200 zł/os. – sezon 2019

powitanie

- wino musujące Cava
- chleb i sól

I posiłek serwowany

zupa

- zabieleny barszcz czerwony z puree ziemniaczanym i pieczonymi burakami lub
- krem z zielonych warzyw z paluszkami z ciasta francuskiego i sezamem (veg)

danie

- pierś kurczaka zagrodowego na puree z dyni z karmelizowanymi marchewkami i sosem demi glace lub
- schab gotowany sous vide z sosem podgrzybkowym, kaszą pęczak, grzybami, burakiem i pieczoną cukinią

deser

- monoporcja - czekolada/ orzechy/ smażone banany lub
- sorbet mango na ziemi karmelowej z ziarnami kakaowca (veg)

godz. ? - II posiłek serwowany

- szynka wieprzowa gotowana sous vide, z sosem pieczeniowym, puree ziemniaczano-cebulowe i młodymi warzywami lub
- gulasz z polików wołowych z purée ziemniaczanym i karmelizowaną marchewką

III posiłek bufetowy

- zupa gulaszowa z grillowaną papryką i świeżymi ziołami lub
- tradycyjny żurek z jajkiem i kiełbasą

tort

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



Silver Catering

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

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

- rolada z kurczaka faszerowana czerwonymi warzywami
- rolada z boczku z sosem musztardowym
- pasztet drobiowo-wieprzowy z konfiturą borówkową i jej świeżymi owocami
- wołowina gotowana sous vide z delikatnym sosem żurawinowo - chrzanowym
- rolada z pstrąga z migdałami i rodzynkami
- mini sałatka z fetą i sosem winegret (veg)
- pieczywo
- masło

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

- mus porzeczkowy z czekoladą
- tarta na kruchym spodzie ze świeżymi owocami
- gruszka marynowana w białym winie i skórkach cytrusów
- sernik z żurawiną gotowaną w miodzie

napoje zimne:

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

napoje gorące bufetowo

- kawa mielona parzona przelewowo
- herbata (czarna, zielona, owocowa)
- dodatki (cukier biały i brązowy porcjowany, cytryna, mleko)

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



Silver Catering

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

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 7 dni 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)