



# MENU

Nasze menu podzieliliśmy na jasne sekcje.  
W każdej z nich znajdą Państwo wiele  
różnorodnych propozycji.

**śniadania** — str. 2-6

**przekąski** — str. 7-14

**przerwa kawowa** — str. 15-16

**lunch bufetowy** — str. 17-20

**lunch w boxach** — str. 21-25

**serwis kawowy i napoje** — str. 26

Catering na konferencje, eventy, przyjęcia i wesela. Dzięki  
naszemu zespołowi doświadczonych kucharzy przygotowujemy  
dania jakości restauracyjnej.

Przedstawiamy nasze pełne menu, w którym znajdziecie setki  
autorskich dań dostosowanych do różnych okazji.

Jeśli jednak macie specjalnie wymagania, wystarczy,  
że się z nami skontaktujecie.

[www.platocatering.pl](http://www.platocatering.pl)

# Menu śniadania

## Kanapki otwarte

- Chleb razowy z kremowym serem kozim, konfiturą figową, orzechami włoskimi i miodem (W)
- Tosty z guacamole, krewetkami, limonkowym sosem aioli i kolendrą
- Tosty z chleba żytniego z plastrami wędzonej szynki, twarożkiem ziołowym, ogórkiem kiszonym i koperkiem
- Razowe tosty z szynką parmeńską, melonem i serem gorgonzola
- Kanapka z żytniego chleba z paprykowym hummusem, piklowanym ogórkiem i świeżą rukolą (V, LF)
- Tosty z łososiem wędzonym, kremowym serkiem chrzanowym i kaparami
- Tosty z awokado, pomidorem i jajkiem na twardo, kolorowym sezamem i płatkami chilli (W, LF)
- Kanapka z grillowanymi pieczarkami, z jarmużem, marynowaną rzodkiewką i wegańskim zielonym aioli (V, LF)
- Kanapka z grillowanym tofu, wegańskim majonezem, świeżym mango, kolendrą i kolorowym sezamem (V, LF)
- Tost z pastą z białej fasoli z grillowaną dynią, rukolą i orzeszkami ziemnymi (V, LF)
- Razowy tost z grillowanymi warzywami, wegańskim pesto pietruszkowym i kielkami rzodkiewki (V, LF)
- Omlet z pomidorami, szpinakiem, serem feta i świeżymi ziołami, podany na toście razowym (W)
- Omlet z serem, ogórkiem kiszonym, sałatką, plastrami wędzonej szynki i ziołami podany na kawałku chleba żytniego
- Omlet z serem, pieczonymi pomidorami, cebulą i bazylią, podany na kawałku chleba żytniego (W)
- Jajecznica z pieczarkami, cebulą, papryką i serem cheddar, podana na pełnoziarnistym toście (W)
- Chrupiące tosty z serem cheddar, kiełbaską chorizo i cebulkami koktajlowymi
- Chrupiący tost z wędzonym tofu i konfiturą z czerwonej cebuli i świeżą kolendrą (V, LF)



Zamówienie do 50 osób – prosimy wybrać 2 rodzaje kanapek, 1 rodzaj bufetu, 1 rodzaj przekąsek wytrawnych, 2 rodzaje przekąsek słodkich

Zamówienie powyżej 50 osób – prosimy wybrać 3 rodzaje kanapek, 2 rodzaje bufetu, 2 rodzaje przekąsek wytrawnych, 3 rodzaje przekąsek słodkich

**Zestawy śniadaniowe można zamówić na każdą porę dnia, a nawet nocy.**

# Menu śniadania

## Kanapki zamknięte

- Kanapka z indykiem, serem cheddar, piklowanymi ogórkami, musztardą miodową na bułce pszennej
- Kanapka z chleba żytniego z kawałkami kurczaka grillowanego, kremowym serkiem, sałatą lodową, papryką i ogórkiem
- Francuski croissant z serkiem śmietankowym, suszonym pomidorem i szynką wędzoną – serrano (dostępne również w wersji mini)
- Francuski croissanty z pieczonymi warzywami i serem camembert (dostępne również w wersji mini) (W)
- Tramezzini – trójkątna kanapka z chleba bez skórki z szynką wędzoną, pastą z zielonych oliwek, suszonym pomidorem i rukolą (LF)
- Tramezzini – trójkątna kanapka z chleba bez skórki z pastą z tuńczyka z selerem naciowym, kaparami i skórką cytrynową (LF)
- Francuskie croissanty z grillowanymi warzywami, pastą z czarnych oliwek i rukolą (V)
- Kanapka z grillowanymi boczniakami, jarmużem i suszonymi pomidorami z redukcją octu balsamicznego (V)
- Kanapka z grillowanym bakłażanem, kremowym hummusem, pestkami granatu i rukolą (V)
- Kanapka z grillowanym tofu, konfiturą z pomidorów, sałatą i płatkami prażonego kokosa (V)



Zamówienie do 50 osób – prosimy wybrać 2 rodzaje kanapek, 1 rodzaj bufetu, 1 rodzaj przekąsek wytrawnych, 2 rodzaje przekąsek słodkich

Zamówienie powyżej 50 osób – prosimy wybrać 3 rodzaje kanapek, 2 rodzaje bufetu, 2 rodzaje przekąsek wytrawnych, 3 rodzaje przekąsek słodkich

**Zestawy śniadaniowe można zamówić na każdą porę dnia, a nawet nocy.**

# Menu śniadania

## Przekąski śniadaniowe wytrawne

- Jajka po turecku – jajko na półmiętko z kremowym jogurtem greckim, cytryną i orientalnymi przyprawami (W, GF)
- Szakszuka – jajko na półmiętko z aromatycznym sosem pomidorowym, papryką i świeżą kolendrą (W, GF, LF)
- Wrap z jajkiem sadzonym, awokado, pomidorem i rukolą w tortilli pełnoziarnistej (W, LF)
- Tortilla z kawałkami kurczaka grillowanego, sałatą lodową, papryką, kolendrą i sosem jogurtowym (LF)
- Trójkątny grillowany wrap z pomidorem, sałatą, serem, szynką wędzoną lub grillowaną cukinią (LF)

## Dania bufetowe

- Bufet serów europejskich (5 rodzajów sera, świeże i suszone owoce, konfitura cebulowa, orzechy) podany z koszykiem pieczywa rzemieślniczego (W)
- Bufet serów i wędlin europejskich (5 rodzajów sera i 5 rodzajów wędlin, świeże i suszone owoce, sos tatarski, konfitura z czerwonej cebuli) podany z koszykiem pieczywa rzemieślniczego
- Bufet amerykański (słodkie pancake, krem czekoladowy, 2 rodzaje domowych konfitur, świeże owoce, kolorowe posypki) (W)
- Bufet francuski (2 rodzaje francuskich serów, świeże owoce, miód, 2 rodzaje domowych konfitur, mini francuskie wypieki śniadaniowe) (W)
- Bufet blinów (bliny gryczane, serek śmietankowy, wędzone ryby – 2 rodzaje, szynka wędzona, świeży ogórek, świeże zioła)



Zamówienie do 50 osób – prosimy wybrać 2 rodzaje kanapek, 1 rodzaj bufetu, 1 rodzaj przekąsek wytrawnych, 2 rodzaje przekąsek słodkich

Zamówienie powyżej 50 osób – prosimy wybrać 3 rodzaje kanapek, 2 rodzaje bufetu, 2 rodzaje przekąsek wytrawnych, 3 rodzaje przekąsek słodkich

**Zestawy śniadaniowe można zamówić na każdą porę dnia, a nawet nocy.**

# Menu śniadania

## Przekąski śniadaniowe słodkie

- Jogurt grecki z płatkami owsianymi z kawałkami czekolady, bananami, migdałami podany z miodem (GF, W)
- Pudding chia z mlekiem kokosowym, świeżymi owocami, granolą i łyżką miodu (V, GF, LF)
- Pudding ryżowy z płatkami prażonego kokosa, świeżymi borówkami i miodem (V, GF, LF)
- Bułeczka maślana z kremem orzechowym, bananem i posiekanymi orzechami (W)
- Placki owsiane z musem jabłkowym, cynamonem i prażonymi płatkami migdałów\* (GF, LF, W/V)
- Bułeczka maślana z nadzieniem z prażonych jabłek, kawałkami suszonych owoców i cynamonem (GF, W)
- Bułeczki z ciasta francuskiego z czekoladą\* (V)
- Bułeczki z ciasta francuskiego z rodzynkami (V)
- Koszyk francuskich wypieków śniadaniowych podany z domowymi konfiturami i miodem\* (W/V)
- Owsianka na ciepło z rodzynkami, brzoskwiniami i płatkami migdałów (GF, LF, V)
- Owsianka na ciepło z czarną porzeczką i prażoną chiał (GF, LF, V)
- Owsianka na ciepło z musem mango, świeżymi bananami i syropem z daktyli (GF, LF, V)
- Owsianka na ciepło z suszonymi owocami, konfiturą truskawkową i płatkami migdałów (GF, LF, V)

\*możliwość opcji vegan



Zamówienie do 50 osób – prosimy wybrać 2 rodzaje kanapek, 1 rodzaj bufetu, 1 rodzaj przekąsek wytrawnych, 2 rodzaje przekąsek słodkich

Zamówienie powyżej 50 osób – prosimy wybrać 3 rodzaje kanapek, 2 rodzaje bufetu, 2 rodzaje przekąsek wytrawnych, 3 rodzaje przekąsek słodkich

**Zestawy śniadaniowe można zamówić na każdą porę dnia, a nawet nocy.**

# Menu śniadania

## Koktajle śniadaniowe – opcja dodatkowa

- Koktajl na bazie jogurtu z truskawkami i bananem (W, GF)
- Śniadaniowy koktajl na bazie mleka roślinnego z granolą, bananami i malinami (LF, V)
- Energetyczny sok z polskich jabłek, gruszek i marchewki z nutą imbiru (GF, LF, V)
- Pobudzający sok z pomarańczy i marchewki z limonką oraz pieprzem cayen (GF, LF, V)
- Wiosenny koktajl na bazie jogurtu z truskawkami i wanilią (W, GF)

### Cena bufet śniadaniowy: 50 zł netto/osoba

*Cena all-in zawiera wszystkie wybrane pozycje na osobę, stoły bufetowe, nakrycia, zastawę i sztucce*

### Cena bufet śniadaniowy rozszerzony (z koktajlem): 60 zł netto/osoba

*Cena all-in zawiera wszystkie wybrane pozycje na osobę, stoły bufetowe, nakrycia, zastawę i sztucce*

*Minimalne zamówienie 2000 zł netto w wartości posiłków.*



Cena dostawy, montażu i demontażu:

-do 100 osób: 400 zł na terenie Warszawy

-powyżej 100 osób oraz poza Warszawą - wycena indywidualna

Opcjonalnie obsługa kelnerska na życzenie: 65 zł netto/kelner/godzina; sugerujemy 1 kelnera na 20-30 osób

# Menu przekąski

## Dania bufetowe

- Ruloniki z prosciutto, melonem i serem gorgonzola (GF)
- Roladki z marynowanego łososia – gravlax, z serkiem śmietankowym i koperkiem (GF)
- Plastry grillowanego rostbefu z konfiturą pomarańczową na świeżej rukoli (GF, LF)
- Plastry grillowanego rostbefu z pesto bazylowym, płatkami parmezanu podane na świeżej rukoli (GF)
- Plastry pieczonego na różowo schabu z sosem tuńczykowym i prażonymi kaparami podane ze świeżą rukolą (LF, GF)
- Roladki z polędwiczek wieprzowych z suszonymi morelami podane ze świeżą pomarańczą i pędami groszku (LF, GF)
- Grillowane pieczarki z serem blue i pesto pietruszkowym (W, GF)
- Grillowane pieczarki z zatarem, ciecierzycą, delikatnymi listkami sałat serwowane z komosą ryżową i gremolatą (GF, LF, V)
- Chrupiąca polenta z rozmarynem i kozim serem podana z salsą pomidorowo-paprykową (GF, W)
- Włoskie canelloni z farszem z sera mascarpone i szpinaku, z serem blue i orzechami włoskimi (W)
- Roladki z wolno pieczonego buraka z serem kozim i tymiankiem (W, GF)
- Roladki z grillowanej cukinii z serkiem śmietankowym, suszonymi pomidorami, świeżą bazylią i orzeszkami pinii (W, GF)
- Chrupiący camembert w pistacjowej panierce podany ze świeżymi winogronami (W)
- Plastry grillowanego bakłażana podane na ziołowym tabbouleh z prażoną ciecierzycą, pestkami granatu, sosem tahini i świeżą miętą (V, GF, LF)
- Carpaccio z kolorowych buraków podane z pestkami granatu, rukolą, prażonymi pestkami dyni i gruszkową redukcją octu balsamicznego (V, GF, LF)



Zamówienie do 50 osób – prosimy wybrać 3 rodzaje dań bufetowych, 2 rodzaje dań w monoporcjach, 2 sałatki, 2 desery

Zamówienie od 50 do 100 osób – prosimy wybrać 4 rodzajów dań bufetowych, 2 rodzaje dań w monoporcjach, 2 sałatki, 3 desery

Zamówienie powyżej 100 osób – prosimy wybrać 5 rodzajów dań bufetowych, 3 rodzaje dań w monoporcjach, 2 sałatki, 3 desery

Średnio 10 pozycji na osobę

# Menu przekąski

## Dania bufetowe – ciąg dalszy

- Tagiatelle z cukini marynowane w soku z cytryny podane na liściach kolorowych sałat z pieczonymi winogronami i prażonymi orzechami (V, GF, LF)
- Pieczone młode ziemniaki z musem z białej fasoli z koperkiem i chrupiącą kaszą gryczaną podane na liściach szpinaku (V, GF, LF)
- Grillowane warzywa (zależnie od sezonu) z pesto pietruszkowym, prażonymi orzechami włoskimi podane na świeżej rukoli (V, GF, LF)

## Monoporcje

- Chrupiące kawałki kurczaka na szpatułce z ostrym sosem słodko-kwaśnym i prażonym sezamem (LF)
- Delikatne meatballs z indyka podane na pesto pomidorowym z natką pietruszki
- Kurczak tikka masala z warzywami i jogurtem naturalnym podany w domowych chlebkach naan
- Grillowany kurczak z soczystym ananasek i sosem limonkowym na szpadce (LF, GF)
- Mus z wędzonej makreli podany z konfiturą z czerwonej cebuli i chipsem z chleba żytniego
- Mus z łososia podany z lekko cytrynowym ogórkiem marynowanym i nasionami czarnuszki (GF, LF)
- Tartinki z ciasta francuskiego z chorizo, żółtą papryką i salsą pomidorową (LF)
- Pikantne kuleczki serowe z orzechami (W)
- Chrupiące mozzarella sticks z salsą pomidorową ze świeżą bazylią (W)
- Zapiekane pierożki z serem ricotta i szpinakiem (W)
- Rożki z ciasta filo z serem feta, szpinakiem i gałką muszkatołową (W)
- Aromatyczna frittata z cukinią, kozim serem i świeżym tymiankiem (GF, W)
- Placuszki ziemniaczane z kremowym serkiem ziołowym, łososiem i koperkiem (GF)
- Hiszpańska tortilla z ziołami, podawane z mini sałatką ze świeżych liści sałat z dressingiem cytrynowym (W, GF)



Zamówienie do 50 osób – prosimy wybrać 3 rodzaje dań bufetowych, 2 rodzaje dań w monoporcjach, 2 sałatki, 2 desery

Zamówienie od 50 do 100 osób – prosimy wybrać 4 rodzajów dań bufetowych, 2 rodzaje dań w monoporcjach, 2 sałatki, 3 desery

Zamówienie powyżej 100 osób – prosimy wybrać 5 rodzajów dań bufetowych, 3 rodzaje dań w monoporcjach, 2 sałatki, 3 desery

Średnio 10 pozycji na osobę



# Menu przekąski

## Monoporcje – ciąg dalszy

- Ciasto francuskie z zapiekany serem camembert, żurawiną i tymiankiem (W)
- Szafranowe arancini z mozzarellą, salsą pomidorową i parmezanem (W)
- Włoski szaszłyk – mini mozzarella z pesto i pomidorkami cherry na szpadce (W, GF)
- Koszyczki z chrupiącego makaronu z serem blue, szpinakiem i suszonymi pomidorami (GF, W)
- Chrupiące frytki z polentą z ketchupem z suszonych pomidorów z bazylią (W)
- Falafel z ciecierzycy, z kremowym hummusem podane z marynowanym burakiem i kielkami ziół (V, GF, LF)
- Trójkątne pierożki wonton z wędzonym tofu, trawą cytrynową i sosem słodko-kwaśnym (V, LF)
- Świeże spring roll z makaronem ryżowym, chrupiącymi warzywami, kolendrą i kolorowym sezamem podane z wegańskim sosem fistaszkowym (V, LF, GF)

## Monoporcje – mini bao

- z szarpaną wieprzowiną i piklowaną marchewką (LF)
- z dorszem w panko z sosem sriracha oraz sałatką coleslaw z czerwonej kapusty (W)
- z soczystym boczkiem w sosie hoisin z ogórkiem, orzeszkami ziemnymi i świeżą kolendrą (LF)

## Monoporcje – tortilla

- z hummusem, pieczonym burakiem, orzechami włoskimi i sosem tahini, z młodymi listkami sałaty (V, LF)
- z kremowym hummusem, suszonymi pomidorami, oliwkami, grillowanym bakłażanem i świeżą kolendrą (V, LF)
- z grillowanym kurczakiem, świeżymi warzywami i sosem cytrynowym (LF)
- z aromatycznym kurczakiem teriyaki, sałatką, ogórkiem i sosem sezamowym (LF)



Zamówienie do 50 osób – prosimy wybrać 3 rodzaje dań bufetowych, 2 rodzaje dań w monoporcjach, 2 sałatki, 2 desery

Zamówienie od 50 do 100 osób – prosimy wybrać 4 rodzajów dań bufetowych, 2 rodzaje dań w monoporcjach, 2 sałatki, 3 desery

Zamówienie powyżej 100 osób – prosimy wybrać 5 rodzajów dań bufetowych, 3 rodzaje dań w monoporcjach, 2 sałatki, 3 desery

Średnio 10 pozycji na osobę

# Menu przekąski

## Monoporcje – mini pita

- z grillowanym bakłażanem, serem feta i prażonym sezamem (W)
- z aksamitnym hummusem, pokruszonym serem feta, ogórkiem, pomidorkami cherry i papryką podane ze świeżą kolendrą (W)
- z falafelem, sałatką z kiszzonej kapusty z marchewką, świeżą kolendrą i sosem tahini (V)

## Monoporcje – tacos\*

- z szarpaną wieprzowiną w sosie bbq podane z piklowaną cebulką i świeżą kolendrą (LF)
- z szarpanym indykiem, mango i salsą z avocado (LF)
- z wędzonym tofu, marynowanym arbuзем, wegańskim zielonym aioli i kielkami rzodkiewki (LF)

## Monoporcje – mini tartaletki

- z łososiem w marynacie teriyaki i sezamem (LF)
- z farszem z trzech serów i orzechami włoskimi (W)
- ze szpinakiem, suszonym pomidorem i puszystym kremowym serkiem śmietankowym (W)
- z grillowanymi warzywami i serem gorgonzola (W)
- ze szparagami i karmelizowaną szalotką i puszystym kremowym serkiem śmietankowym (W)
- quiche z szynką parmeńską, suszonymi pomidorami i bazylią
- quiche lorraine z chrupiącym boczkiem

\*istnieje możliwość wersji bezglutenowej z tacosami kukurydzianymi



Zamówienie do 50 osób – prosimy wybrać 3 rodzaje dań bufetowych, 2 rodzaje dań w monoporcjach, 2 sałatki, 2 desery

Zamówienie od 50 do 100 osób – prosimy wybrać 4 rodzajów dań bufetowych, 2 rodzaje dań w monoporcjach, 2 sałatki, 3 desery

Zamówienie powyżej 100 osób – prosimy wybrać 5 rodzajów dań bufetowych, 3 rodzaje dań w monoporcjach, 2 sałatki, 3 desery

Średnio 10 pozycji na osobę

# Menu przekąski

## Monoporcje – mini burgery

- z szarpanym kurczakiem, grillowanym ananasem, aioli curry w bułce pszennej własnego wypieku
- z szarpaną wieprzowiną, piklowanym ogórkiem, czerwoną cebulą, sałatką i sosem BBQ w bułce pszennej własnego wypieku
- z kotlecikiem z fasoli, marynowaną papryką, sosem bbq, świeżą sałatką w bułce pszennej własnego wypieku (W)
- z kotlecikiem z czerwonej soczewicy, sosem BBQ, sałatką i piklowanym ogórkiem w bułce pszennej własnego wypieku (W)

## Monoporcje – mini kanapki otwarte

- z serkiem chrzanowym, kaparami i łososiem
- z guacamole i szynką wędzoną (LF)
- z serem Brie, żurawiną i orzechami włoskimi (W)
- z serem Brie, dżemem figowym i orzechami włoskimi (W)
- z pastą z awokado, jajkiem na twardo i listkami świeżej pietruszki (W, LF)
- z pastrami, kiszoną kapustą i natką pietruszki (LF)
- z pastą z pieczonej marchewki, pestkami słonecznika i świeżą kolendrą (V, LF)
- z pastą z bakłażana z pestkami granatu i kolorowym sezamem (V, LF)
- z pastą z zielonego groszku z mięętą i ziarnami czarnuszki (V, LF)
- z aksamitnym hummusem, suszonymi pomidorami, czarnymi oliwkami i listkiem rukoli (V, LF)
- z grillowanymi pieczarkami, wegańskim sosem aioli i tymiankiem (V, LF)
- z domowym pieczonym schabem, sosem tatarskim i winogronem macerowanym w occie jabłkowym
- z pâté drobiowym, konfiturą z czerwonej cebuli oraz prażonymi pestkami dyni



Zamówienie do 50 osób – prosimy wybrać 3 rodzaje dań bufetowych, 2 rodzaje dań w monoporcjach, 2 sałatki, 2 desery

Zamówienie od 50 do 100 osób – prosimy wybrać 4 rodzajów dań bufetowych, 2 rodzaje dań w monoporcjach, 2 sałatki, 3 desery

Zamówienie powyżej 100 osób – prosimy wybrać 5 rodzajów dań bufetowych, 3 rodzaje dań w monoporcjach, 2 sałatki, 3 desery

Średnio 10 pozycji na osobę

# Menu przekąski

## Monoporcje – bruschetta na chrupiącej bagietce

- z aromatycznym ratatuj (V, LF)
- ze świeżymi pomidorami i bazylią (V, LF)
- ze świeżymi pomidorami i anchois (LF)
- ze świeżymi pomidorami i szynką wędzoną (LF)
- z paprykowym pesto, bakłażanem, kozim serem i rukolą (W)
- z grillowanym marynowanym bakłażanem i natką pietruszki (V, LF)
- z chorizo, pieczoną papryką i chrupiącą bazylią

## Monoporcje – pikantne quesadillas\*

- z serem, salsą paprykową i świeżą papryką (W)
- z serem, kurczakiem, salsą pomidorowo-paprykową i świeżą kolendrą

## Salatki

- Tabule – na bazie kaszy kuskus ze świeżymi warzywami oraz ziołami, oliwkami i suszonymi pomidorami (V, LF)
- Grecka – z pomidorem, ogórkiem, czerwoną papryką, oliwkami i serem feta (W, GF)
- Cezar – z grillowanym kurczakiem, parmezanem, chrupiącym boczkiem, sałatką lodową i sosem na bazie parmezanu i anchois
- Nicejska – z tuńczykiem, jajkiem, ogórkiem, pomidorami i kaparami (GF, LF)
- Caprese – z mini mozzarellą, pomidorkami cherry, świeżą bazylią, oliwą z oliwek i redukcją octu balsamicznego (W, GF)
- Ziemniaczana – z młodymi ziemniakami, koperkiem, korniszonami, pomidorkami cherry sosem musztardowym i jajkiem przepiórczym (lub bez w wersji vegan) (GF, W/V)

\*istnieje możliwość wersji bezglutenowej z kukurydzianymi quesadillasami



Zamówienie do 50 osób – prosimy wybrać 3 rodzaje dań bufetowych, 2 rodzaje dań w monoporcjach, 2 sałatki, 2 desery

Zamówienie od 50 do 100 osób – prosimy wybrać 4 rodzajów dań bufetowych, 2 rodzaje dań w monoporcjach, 2 sałatki, 3 desery

Zamówienie powyżej 100 osób – prosimy wybrać 5 rodzajów dań bufetowych, 3 rodzaje dań w monoporcjach, 2 sałatki, 3 desery

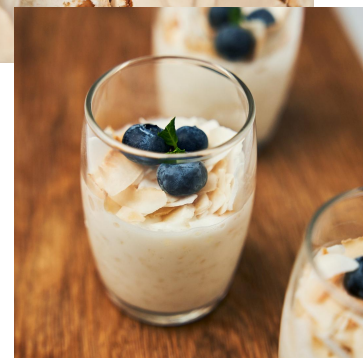
Średnio 10 pozycji na osobę

# Menu przekąski

## Desery

- Brownie z kawałkami truskawek (W)\*
- Brownie z solonym karmelem (W)
- Cheesecake brownie (W)
- Brownie z kawałkami białej palonej czekolady (W)
- Puszysty sernik na zimno z musem z mango (W, GF)
- Cynamonowy ślimak drożdżowy z lukrem waniliowym (W, LF)
- Mini pavlova z borówkami i kremem kawowym (GF, W)
- Szarlotka z cynamonową kruszonką (W)
- Puszyste ciasto miodowe z orzechami włoskimi (W/V)
- Bardzo cytrynowa babka z makiem i lukrem (W)
- Puszyste ciasto marchewkowe z kremem mascarpone i orzechami włoskimi (W/V)
- Mus z białej czekolady z mango i świeżymi owocami (W, GF)
- Mus z gorzkiej czekolady z kremem waniliowym (W, GF)
- Mus kawowy ze słonym karmelem i płatkami gorzkiej czekolady (W, GF)
- Mus wiśniowy z bitą śmietaną i skórką z limonki podany z prażonymi migdałami (W, GF)
- Mus mango z białą czekoladą i płatkami prażonego kokosa (W, GF)
- Panna Cotta waniliowa z wiśniami (GF)
- Mus malinowy z chrupiącą bezą i świeżymi owocami (GF, W)
- Jogurtowy mus mango marakuja podany z owocami (W, GF)
- Deser czarny las z kruchego brownie, serka mascarpone i wiśni (W)
- Pieczone jabłka z bakaliami i cynamonem (V)
- Pudding kokosowy z musem mango i świeżymi owocami (V, GF, LF)
- Chia z musem malinowym i świeżymi owocami (V, GF, LF)
- Sałatka owocowa z limonką i świeżymi listkami mięty (V, GF, LF)
- Brownie wegańskie z cukinią (V, LF)
- Wegański chlebek bananowy z orzechami i gorzką czekoladą (V, LF)

\*sezonowo



Zamówienie do 50 osób – prosimy wybrać 3 rodzaje dań bufetowych, 2 rodzaje dań w monoporcjach, 2 sałatki, 2 desery

Zamówienie od 50 do 100 osób – prosimy wybrać 4 rodzajów dań bufetowych, 2 rodzaje dań w monoporcjach, 2 sałatki, 3 desery

Zamówienie powyżej 100 osób – prosimy wybrać 5 rodzajów dań bufetowych, 3 rodzaje dań w monoporcjach, 2 sałatki, 3 desery

Średnio 10 pozycji na osobę

# Menu przekąski

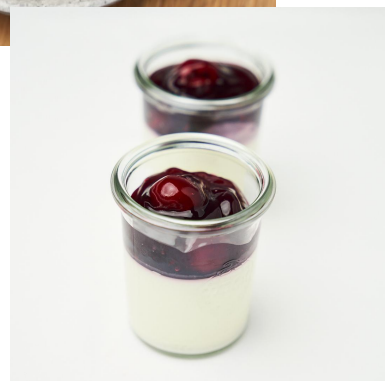
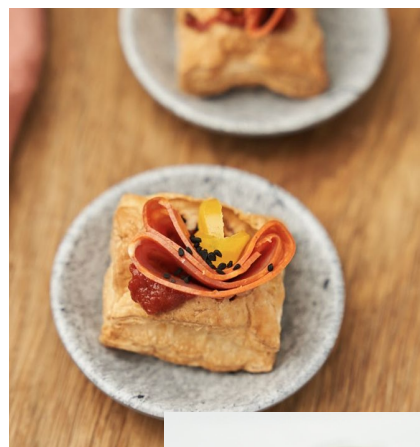
## Desery - mini tarty

- cytrynowa z bezą (W)
- czekoladowa z solonym karmelem (W)
- czekoladowa z wiśniami (W)
- jesienna, z musem dyniowym i cynamonem (sezonowa) (W)
- z wiśniami i limonką (W)

## Cena przekąski: 90 zł netto/osoba

*Cena all-in zawiera wszystkie wybrane pozycje na osobę, stoły bufetowe, nakrycia, zastawę i sztućce*

*Minimalne zamówienie 2000 zł netto w wartości posiłków.*



Cena dostawy, montażu i demontażu:

-do 100 osób: 400 zł na terenie  
Warszawy

-powyżej 100 osób oraz poza Warszawą  
- wycena indywidualna

Opcjonalnie obsługa kelnerska na  
życzenie: 65 zł netto/kelner/godzina;  
sugerujemy 1 kelnera na 20-30 osób

# Przerwa kawowa

## Ciasta

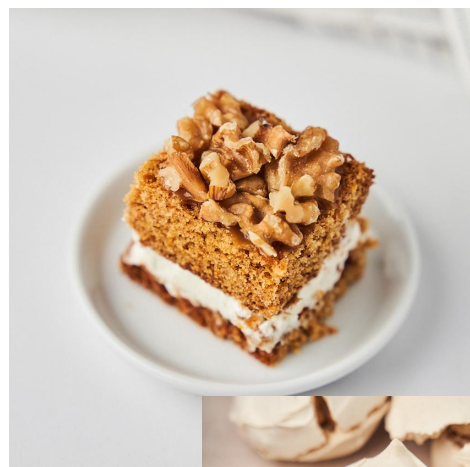
- Brownie z kawałkami truskawek (W)
- Brownie z solonym karmelem (W)
- Cheesecake brownie (W)
- Brownie z kawałkami białej palonej czekolady (W)
- Puszysty sernik na zimno z musem z mango (W, GF)
- Cynamonowy ślimak drożdżowy z lukrem waniliowym (W, LF)
- Mini pavlova z borówkami i kremem kawowym (W, GF)
- Szarlotka z cynamonową kruszonką (W)
- Puszyste ciasto miodowe z orzechami włoskimi (W/V)
- Bardzo cytrynowa babka z makiem i lukrem (W)
- Puszyste ciasto marchewkowe z kremem mascarpone i orzechami włoskimi (W/V)
- Brownie wegańskie z cukinią (V)
- Wegański chlebek bananowy z orzechami i gorzką czekoladą (V)

## Ciasteczka

- Ciasteczka owsiane z żurawiną i białą czekoladą (V, GF, LF)
- Ciastka owsiane z bakaliami (V, GF, LF)
- Ciastka owsiane z gorzką czekoladą i migdałami (V, GF, LF)
- Ciasteczka kruche (W)
- Ciasteczka z czekoladą i orzeszkami ziemnymi (W)
- Ciasteczka maślane z cukrem waniliowym (W)
- Ciastka kruche z domową marmoladą morelową (W)
- Wafelki z masą kajmakową w gorzkiej czekoladzie (W)
- Wafelki z masą kakaową w gorzkiej czekoladzie (W)

## Tarty i mini tarty

- Tarta cytrynowa z bezą (W)
- Tarta czekoladowa z solonym karmelem (W)
- Tarta czekoladowa z wiśniami (W)
- Jesienna tarta z musem dyniowym i cynamonem (W)
- Tarta banoffee - z bananami, bitą śmietaną i karmelem (W)
- Tarta z wiśniami i limonką (W)
- Tarta "snickers" - z musem czekoladowym, karmelem i prażonymi orzeszkami ziemnymi (W)



Prosimy wybrać 1 rodzaj ciast, 2 rodzaje ciasteczek, 1 rodzaj tarty, 1 rodzaj puddingu lub musu (zamiast wyboru tarty i musu istnieje opcja wyboru 2 pozycji z bufetu przekąsek)

Wymienione propozycje przewidziano na jedną przerwę kawową do ok. 1,5 godziny.

Średnio 5 pozycji na osobę

# Przerwa kawowa

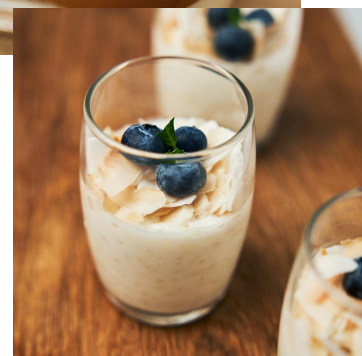
## Puddingi, jogurty i musy

- Pudding chia z truskawkami i migdałami (V, GF, LF)
- Mus z białej czekolady z mango i świeżymi owocami (W, GF)
- Mus z gorzkiej czekolady z kremem waniliowym (W, GF)
- Mus kawowy ze słonym karmelem i płatkami gorzkiej czekolady (W, GF)
- Mus wiśniowy z bitą śmietaną i skórką z limonki podany z prażonymi migdałami (W, GF)
- Mus mango z białą czekoladą i płatkami prażonego kokosa (W, GF)
- Panna cotta waniliowa z wiśniami (GF)
- Mus malinowy z chrupiącą bezą i świeżymi owocami (W, GF)
- Jogurtowy mus mango marakuja podany z owocami (W, GF)
- Deser czarny las z kruchego brownie, serka mascarpone i wiśni (W)
- Pudding kokosowy z musem mango i świeżymi owocami (V)
- Chia z musem malinowym i świeżymi owocami (V)
- Sałatka owocowa z limonką i świeżymi listkami mięty (V)

### Cena przerwa kawowa: 45 zł netto/osoba

*Cena all-in zawiera wszystkie wybrane pozycje na osobę, stoły bufetowe, nakrycia, zastawę i sztućce*

*Minimalne zamówienie 2000 zł netto w wartości posiłków.*



Cena dostawy, montażu i demontażu:

-do 100 osób: 400 zł na terenie Warszawy

-powyżej 100 osób oraz poza Warszawą - wycena indywidualna

Opcjonalnie obsługa kelnerska na życzenie: 65 zł netto/kelner/godzina; sugerujemy 1 kelnera na 20-30 osób



# Obiad/lunch/kolacja bufetowa

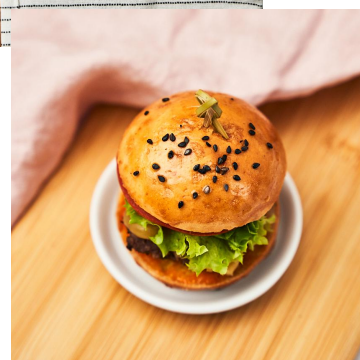
## Zupy

- Portugalska zupa z zielonej soczewicy (V, LF, GF)
- Indyjska zupa jarzynowa z ciecierzycą i czerwonym curry (V, LF, GF)
- Bardzo aromatyczny bulion z polskich warzyw podany z domowym makaronem jajecznym\* (W/V, GF, LF)
- Aromatyczny krem z dyni piżmowej z imbirem i jabłkami (V, LF, GF)
- Zupa z pieczonych pomidorów z ryżem (V, LF, GF)
- Krem paprykowo-pomidorowy z mascarpone\* i pesto bazyliowym (V, LF, GF)
- Krem z ogórków kiszonych ze śmietaną i koperkiem (W, GF)
- Prowansalska zupa z młodych warzyw (V, LF, GF)
- Krem z młodych buraków z prażoną cebulką (V, LF, GF)
- Krem z marchewki z imbirem (V, LF, GF)
- Aromatyczny krem z kukurydzy z marynowanym jalapeno (V, LF, GF)

\*podawane osobno

## Dania główne – mięsne i rybne

- Polędwiczka wieprzowa w słodkiej glazurze z chutneyem z żurawiny, świeżą kolendrą i jalapeno (GF, LF)
- Bardzo delikatne polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym podane z karmelizowaną marchewką (GF)
- Grillowana pierś indyka marynowana w soku jabłkowym z majerankiem podana z pieczonymi jabłkami i chutneyem żurawinowym (GF, LF)
- Pieczona pierś z kurczaka w glazurze z czerwonej porzeczki podana z pieczonymi gruszkami (LF, GF)
- Chrupiąca pierś kurczaka faszerowana pastą z czarnych oliwek i suszonych pomidorów podana z pesto pietruszkowym (LF, GF)
- Aromatyczna karkówka z suszonymi morelami i śliwkami w sosie pieczeniowym (LF)
- Wolno pieczone żeberka z młodymi pieczarkami (LF, GF)
- Smażony pstrąg na warzywach w kremowym sosie śmietanowym z dodatkiem octu cherry
- Dorsz w sosie miso z pieczonym porem i kolorowym sezamem (GF, LF)
- Ręcznie robione pierogi z mięsem i chrupiącymi skwarkami (LF)



Zamówienie do 50 osób – prosimy o wybór 1 zupy, 1 rodzaju dania mięsnego lub rybnego, 1 rodzaju dania wegetariańskiego, 2 rodzajów dodatków, 2 rodzajów sałatek, 1 rodzaju deseru

Zamówienia do 50 do 150 osób – prosimy o wybór 1 rodzaju zupy, 2 rodzajów dań mięsnych lub rybnych, 2 rodzajów dań wegetariańskich, 3 rodzajów dodatków, 2 rodzajów sałatek, 2 rodzajów deseru

Zamówienia powyżej 150 osób prosimy o wybór 2 rodzajów zup, 2 rodzajów dań mięsnych lub rybnych, 2 rodzajów dań wegetariańskich, 4 rodzajów dodatków, 3 rodzajów sałatek, 3 rodzajów deseru

Na osobę: zupa – 250 ml (ok. 300 gramów), dania mięsne – 180 gramów, 240 gramów dań i dodatków wegetariańskich oraz 120 gramów sałatki. W sumie około 650-670 gramów na osobę

# Obiad/lunch/kolacja bufetowa

## Dania główne premium – mięsne i rybne

- Pieczone polędwiczki z dorsza na lekkiej konfiturze pomidorowej ze skórką pomarańczową i ziołową kruszonką (LF)
- Kaczka pieczona w sosie śliwkowym z pieczoną gruszką (LF, GF)
- Wolno duszona wołowina po burgundzku w czerwonym winie z rozmarynem i młodymi pieczarkami podana z karmelizowaną marchewką (LF)
- Bardzo delikatne polędwiczki z dorsza z sosem z małą i białego wina, podane z różyczkami kalafiora romanesco
- Grillowane krewetki marynowane w tymianku i cytrynie podane na pieczonych pomidorach i kolorowej cukinii (LF, GF)
- Roladki z pstrąga zapiekane z młodymi warzywami w sosie maślano-cytrynowym (GF)
- Łosoś pieczony z brokułami pod migdałową kruszonką w lekkim sosie ziołowym (GF)

## Dania główne – wegetariańskie

- Zapiekane papryki z farszem z kaszy quinoa z warzywami i sosem ziołowym (LF, V)
- Pieczona dynia piżmowa z szatwią, porem smażonym na maśle, kremowym mascarpone oraz parmezanem (GF)
- Steki z kalafiora podane z pesto pietruszkowym i orzechową kruszonką (V, LF)
- Kopytka ziemniaczane z masłem szatwiowym i parmezanem
- Lasagne wegetariańska z grillowanym bakłażanem i szpinakiem
- Ręcznie robione pierogi
  - ruskie z karmelizowaną cebulką
  - z kapustą i grzybami (LF, V)
  - z kaszą gryczaną i bryndzą z karmelizowaną cebulką
  - ze szpinakiem i serem feta podane ze świeżym oregano
- Gnocchi z masłem szatwiowym i pieczoną dynią
- Gnocchi z masłem szatwiowym z ragu warzywnym
- Gnocchi w sosie ze szpinakiem i pieczarkami
- Azjatycki ryż smażony z warzywami i pędami bambusa (V, GF, LF)
- Ratatuj z sezonowych warzyw z intensywnym sosem z pieczonych pomidorów i świeżą bazylią (V, GF, LF)



Zamówienie do 50 osób – prosimy o wybór 1 zupy, 1 rodzaju dania mięsnego lub rybnego, 1 rodzaju dania wegetariańskiego, 2 rodzajów dodatków, 2 rodzajów sałatek, 1 rodzaju deseru

Zamówienia do 50 do 150 osób – prosimy o wybór 1 rodzaju zupy, 2 rodzajów dań mięsnych lub rybnych, 2 rodzajów dań wegetariańskich, 3 rodzajów dodatków, 2 rodzajów sałatek, 2 rodzajów deseru

Zamówienia powyżej 150 osób prosimy o wybór 2 rodzajów zup, 2 rodzajów dań mięsnych lub rybnych, 2 rodzajów dań wegetariańskich, 4 rodzajów dodatków, 3 rodzajów sałatek, 3 rodzajów deseru

Na osobę: zupa – 250 ml (ok. 300 gramów), dania mięsne – 180 gramów, 240 gramów dań i dodatków wegetariańskich oraz 120 gramów sałatki. W sumie około 650-670 gramów na osobę

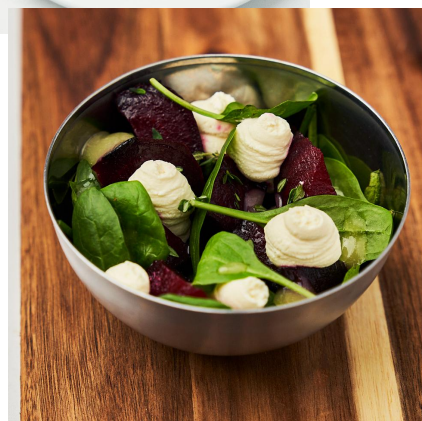
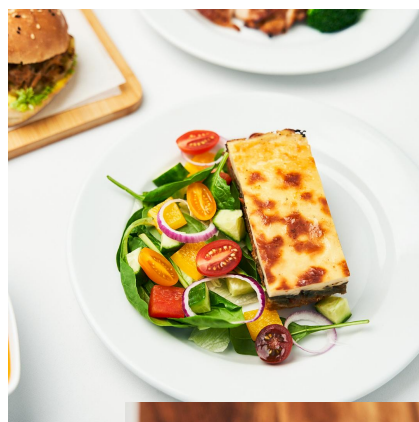
# Obiad/lunch/kolacja bufetowa

## Dodatki

- Aksamitne purée ziemniaczane (GF)
- Zielone purée ziemniaczane ze szpinakiem (GF)
- Purée ziemniaczane z selerem (GF)
- Zapiekane purée ziemniaczane z parmezanem (GF)
- Opiekane ziemniaki (W/V, GF, LF)
- Warzywa korzeniowe pieczone z rozmarynem (V, GF, LF)
- Kopytka z serem bursztyn (W)
- Aromatyczna kasza bulgur z ziołami (W, LF)
- Kasza kuskus z pieczoną dynią, rodzynkami, świeżą miętą i pestkami granatu (W)
- Kasza gryczana z masłem ziołowym (W, GF)
- Kasza perłowa z masłem ziołowym (W)
- Kolorowy ryż z imbirem i ziołami (V, GF, LF)
- Ryż smażony z zielonym groszkiem (V, GF, LF)
- Karmelizowana marchewka z groszkiem (W, GF)
- Pieczone buraki w occie balsamicznym ze świeżym tymiankiem (V, GF, LF)
- Grillowane grzyby (pieczarki, boczniaki, portobello) z masłem tymiankowym (W, GF)

## Sałatki

- Sałatka na bazie kaszy gryczanej z pieczonych buraków z rukolą i prażonymi pestkami dyni (W, GF)
- Lekka zielona sałata ze świeżym ogórkiem i sosem malinowym (V, GF, LF)
- Tajska sałatka z makaronem ryżowym, marchewką, szalotką, tajską bazylią, kruszonymi orzeszkami ziemnymi (GF, LF)
- Sałatka z jarmużu i szpinaku z czerwoną kapustą, płatkami siekanego kopru włoskiego, prażonymi nasionami słonecznika i pomarańczami (V, GF, LF)



Zamówienie do 50 osób – prosimy o wybór 1 zupy, 1 rodzaju dania mięsnego lub rybnego, 1 rodzaju dania wegetariańskiego, 2 rodzajów dodatków, 2 rodzajów sałatek, 1 rodzaju deseru

Zamówienia do 50 do 150 osób – prosimy o wybór 1 rodzaju zupy, 2 rodzajów dań mięsnych lub rybnych, 2 rodzajów dań wegetariańskich, 3 rodzajów dodatków, 2 rodzajów sałatek, 2 rodzajów deseru

Zamówienia powyżej 150 osób prosimy o wybór 2 rodzajów zup, 2 rodzajów dań mięsnych lub rybnych, 2 rodzajów dań wegetariańskich, 4 rodzajów dodatków, 3 rodzajów sałatek, 3 rodzajów deseru

Na osobę: zupa – 250 ml (ok. 300 gramów), dania mięsne – 180 gramów, 240 gramów dań i dodatków wegetariańskich oraz 120 gramów sałatki. W sumie około 650-670 gramów na osobę

# Obiad/lunch/kolacja bufetowa

## Desery

- Brownie z kawałkami truskawek (W)
- Brownie z solonym karmelem (W)
- Cheesecake brownie (W)
- Brownie z kawałkami białej palonej czekolady (W)
- Puszysty sernik na zimno z musem z mango (W, GF)
- Mini pavlova z borówkami i kremem kawowym (W, GF)
- Szarlotka z cytrynową kruszonką (W)
- Puszyste ciasto miodowe z orzechami włoskimi (W, GF)
- Bardzo cytrynowa babka z makiem i lukrem (W)
- Puszyste ciasto marchewkowe z kremem mascarpone i orzechami włoskimi (W/V)
- Mus z białej czekolady z mango i świeżymi owocami (W, GF)
- Mus z gorzkiej czekolady z kremem waniliowym (W, GF)
- Mus kawowy ze słonym karmelem i płatkami gorzkiej czekolady (W, GF)
- Mus wiśniowy z bitą śmietaną i skórką z limonki podany z prażonymi migdałami (W, GF)
- Mus mango z białą czekoladą i płatkami prażonego kokosa (W, GF)
- Panna cotta waniliowa z wiśniami (GF)
- Mus malinowy z chrupiącą bezą i świeżymi owocami (W, GF)
- Jogurtowy mus mango marakują podany z owocami (W, GF)
- Deser czarny las z kruchego brownie, serka mascarpone i wiśni (W)
- Pieczone jabłka z bakaliami i cytrynowym (V)
- Pudding kokosowy z musem mango i świeżymi owocami (V)
- Chia z musem malinowym i świeżymi owocami (V)
- Sałatka owocowa z limonką i świeżymi listkami mięty (V)
- Brownie wegańskie z cukinią (V)
- Chlebek bananowy z orzechami i gorzką czekoladą (V)

### Cena obiad/lunch/kolacja bufetowa:

**75 zł netto/osoba**

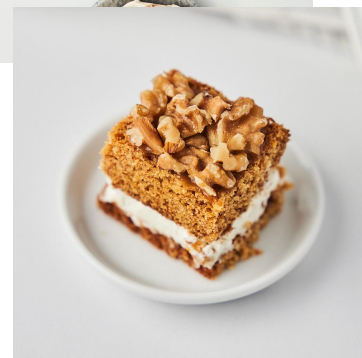
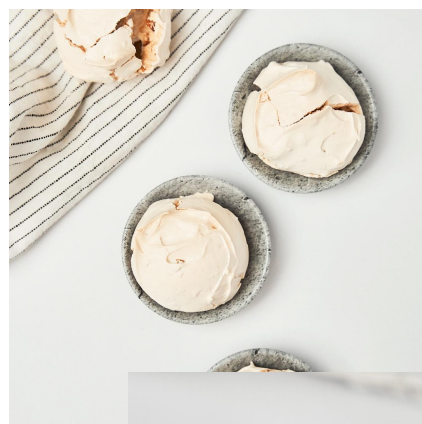
*Cena all-in zawiera wszystkie wybrane pozycje na osobę, stoły bufetowe, nakrycia, zastawę i sztućce*

### Cena obiad/lunch/kolacja bufetowa z daniami premium:

**95 zł netto/osoba**

*Cena all-in zawiera wszystkie wybrane pozycje na osobę, stoły bufetowe, nakrycia, zastawę i sztućce*

*Minimalne zamówienie 2000 zł netto w wartości posiłków.*



Cena dostawy, montażu i demontażu:

-do 100 osób: 400 zł na terenie  
Warszawy

-powyżej 100 osób oraz poza Warszawą  
- wycena indywidualna

Opcjonalnie obsługa kelnerska na  
życzenie: 65 zł netto/kelner/godzina;  
sugerujemy 1 kelnera na 20-30 osób

# Menu lunchbox

## Lunchbox – menu 1

- Portugalska zupa z zielonej soczewicy (V, LF, GF)
- Kurczak tikka masala z ryżem jaśminowym\* (GF)
- Ciecierzycza w stylu tikka masala z ryżem jaśminowym\* (V, LF)
- Mus jogurtowy mango-marakuja (W, GF)

*\*Jedna zupa i jedno danie główne na osobę; dostarczamy wskazaną liczbę dań wegetariańskich i mięsnych.*

**Cena zupa, danie główne, deser: 42 zł netto**

*Cena all-in zawiera ekonacznia i sztucce.*

**Cena zupa, danie główne: 38 zł netto**

*Cena all-in zawiera ekonacznia i sztucce.*

**Cena danie główne, deser: 38 zł netto**

*Cena all-in zawiera ekonacznia i sztucce.*

## Lunchbox – menu 2

- Bulion z młodych warzyw (V, LF, GF)
- Gulasz po węgiersku z kruchą wieprzowiną, marchewką i słodką papryką podawany z kaszą gryczaną\* (LF)
- Gulasz z dyni z dodatkiem pomidorów i marchwi z papryką słodką podawany z kaszą gryczaną\* (V, LF, GF)
- Bananowy chlebek z gorzką czekoladą (W)

*\*Jedna zupa i jedno danie główne na osobę; dostarczamy wskazaną liczbę dań wegetariańskich i mięsnych.*

**Cena zupa, danie główne, deser: 42 zł netto**

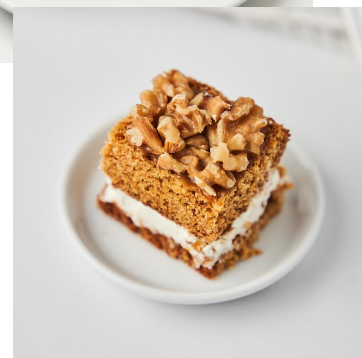
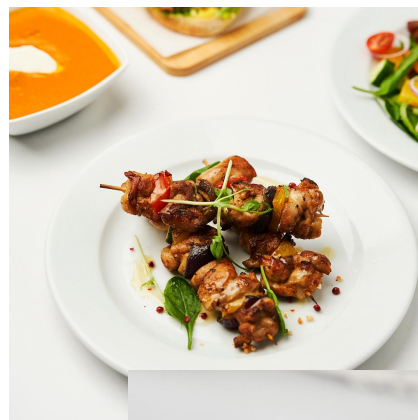
*Cena all-in zawiera ekonacznia i sztucce.*

**Cena zupa, danie główne: 38 zł netto**

*Cena all-in zawiera ekonacznia i sztucce.*

**Cena danie główne, deser: 38 zł netto**

*Cena all-in zawiera ekonacznia i sztucce.*



Cena każdego zestawu zawiera także naczynia ekologiczne oraz sztucce.

Pełny zestaw dla każdej osoby zawiera: 250 ml zupy, 330 gramów dania głównego i około 70-100 gramów deseru (w zależności od rodzaju deseru).

Cena dostawy na terenie Warszawy: 200 zł netto.

Mogą Państwo wybrać więcej niż jeden zestaw, jednak minimalne zamówienie jednego zestawu wynosi 20 sztuk.

# Menu lunchbox

## Lunchbox – menu 3

- Warzywna zupa z czerwonym curry (V, LF, GF)
- Kotleciki z indyka w sosie pomidorowym na purée ziemniaczanym\* (GF)
- Wegetariańskie pulpety z serem feta na purée ziemniaczanym\* (W)
- Beza z truskawkami lub malinami (W, GF)

*\*Jedna zupa i jedno danie główne na osobę; dostarczamy wskazaną liczbę dań wegetariańskich i mięsnych.*

**Cena zupa, danie główne, deser: 42 zł netto**

*Cena all-in zawiera ekonaczyńia i sztucce.*

**Cena zupa, danie główne: 38 zł netto**

*Cena all-in zawiera ekonaczyńia i sztucce.*

**Cena danie główne, deser: 38 zł netto**

*Cena all-in zawiera ekonaczyńia i sztucce.*

## Lunchbox – menu 4

- Prowansalska zupa z młodych warzyw (W/V, LF, GF)
- Szarpana wieprzowina w sosie pomidorowo-paprykowym na purée ziemniaczanym\* (GF)
- Wegański pulled pork z boczniaka w sosie pomidorowo-paprykowym na purée ziemniaczanym\* (V, GF, LF)
- Banoffee (W)

*\*Jedna zupa i jedno danie główne na osobę; dostarczamy wskazaną liczbę dań wegetariańskich i mięsnych.*

**Cena zupa, danie główne, deser: 42 zł netto**

*Cena all-in zawiera ekonaczyńia i sztucce.*

**Cena zupa, danie główne: 38 zł netto**

*Cena all-in zawiera ekonaczyńia i sztucce.*

**Cena danie główne, deser: 38 zł netto**

*Cena all-in zawiera ekonaczyńia i sztucce.*



Cena każdego zestawu zawiera także naczyńia ekologiczne oraz sztucce.

Pełny zestaw dla każdej osoby zawiera: 250 ml zupy, 330 gramów dania głównego i około 70-100 gramów deseru (w zależności od rodzaju deseru).

Cena dostawy na terenie Warszawy: 200 zł netto.

Mogą Państwo wybrać więcej niż jeden zestaw, jednak minimalne zamówienie jednego zestawu wynosi 20 sztuk.

# Menu lunchbox

## Lunchbox – menu 5

- Zupa z pieczonych pomidorów (V, GF, LF)
- Aromatyczne kotleciki drobiowe z ryżem i sosem z młodego zielonego groszku, szpinaku i mięty\*
- Soczyste pulpety z ciecierzycy z ryżem i sosem z młodego zielonego groszku, szpinaku i mięty\* (V, LF, GF)
- Ciasto marchewkowe (W, LF)

*\*Jedna zupa i jedno danie główne na osobę; dostarczamy wskazaną liczbę dań wegetariańskich i mięsnych.*

**Cena zupa, danie główne, deser: 42 zł netto**

*Cena all-in zawiera ekonacznia i sztucce.*

**Cena zupa, danie główne: 38 zł netto**

*Cena all-in zawiera ekonacznia i sztucce.*

**Cena danie główne, deser: 38 zł netto**

*Cena all-in zawiera ekonacznia i sztucce.*

## Lunchbox – menu 6

- Krem z zielonego groszku ze szpinakiem (W/V, LF, GF)
- Papryka faszerowana mięsem mielonym z bulgurem\* (LF)
- Papryka nadziewana z oliwkami i bulgurem\* (W, LF)
- Deser czarny las z kruchego brownie, serka mascarpone i wiśni (W)

*\*Jedna zupa i jedno danie główne na osobę; dostarczamy wskazaną liczbę dań wegetariańskich i mięsnych.*

**Cena zupa, danie główne, deser: 42 zł netto**

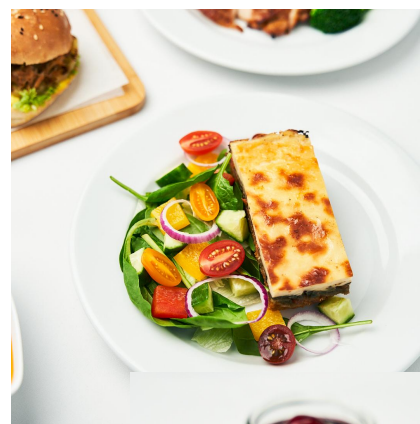
*Cena all-in zawiera ekonacznia i sztucce.*

**Cena zupa, danie główne: 38 zł netto**

*Cena all-in zawiera ekonacznia i sztucce.*

**Cena danie główne, deser: 38 zł netto**

*Cena all-in zawiera ekonacznia i sztucce.*



Cena każdego zestawu zawiera także nacznia ekologiczne oraz sztucce.

Pełny zestaw dla każdej osoby zawiera: 250 ml zupy, 330 gramów dania głównego i około 70-100 gramów deseru (w zależności od rodzaju deseru).

Cena dostawy na terenie Warszawy: 200 zł netto.

Mogą Państwo wybrać więcej niż jeden zestaw, jednak minimalne zamówienie jednego zestawu wynosi 20 sztuk.

# Menu lunchbox

## Lunchbox – menu 7

- Krem z młodych buraków z prażoną cebulką (V, LF, GF)
- Stroganow z indyka z ryżem\*
- Stroganow z boczniaka z ryżem\* (V, LF)
- Panna cotta z jagodami (GF)

*\*Jedna zupa i jedno danie główne na osobę; dostarczamy wskazaną liczbę dań wegetariańskich i mięsnych.*

**Cena zupa, danie główne, deser: 42 zł netto**

*Cena all-in zawiera ekonacznia i sztucce.*

**Cena zupa, danie główne: 38 zł netto**

*Cena all-in zawiera ekonacznia i sztucce.*

**Cena danie główne, deser: 38 zł netto**

*Cena all-in zawiera ekonacznia i sztucce.*

## Lunchbox – menu 8

- Flaczki z boczniaków pomidorowe (V)
- Mielone kotlety z mizerią i tłuczonymi ziemniakami\*
- Kalafiorowe kotlety z sosem pieczeniowym, mizerią i tłuczonymi ziemniakami\* (V)
- Szarlotka z kardamonem (W)

*\*Jedna zupa i jedno danie główne na osobę; dostarczamy wskazaną liczbę dań wegetariańskich i mięsnych.*

**Cena zupa, danie główne, deser: 42 zł netto**

*Cena all-in zawiera ekonacznia i sztucce.*

**Cena zupa, danie główne: 38 zł netto**

*Cena all-in zawiera ekonacznia i sztucce.*

**Cena danie główne, deser: 38 zł netto**

*Cena all-in zawiera ekonacznia i sztucce.*



Cena każdego zestawu zawiera także nacznia ekologiczne oraz sztucce.

Pełny zestaw dla każdej osoby zawiera: 250 ml zupy, 330 gramów dania głównego i około 70-100 gramów deseru (w zależności od rodzaju deseru).

Cena dostawy na terenie Warszawy: 200 zł netto.

Mogą Państwo wybrać więcej niż jeden zestaw, jednak minimalne zamówienie jednego zestawu wynosi 20 sztuk.



# Menu lunchbox

## Lunchbox – menu 9

- Krem pieczarkowy (V, LF, GF)
- Sznycelki z indyka w wędzonej papryce z warzywami w słodkim sosie z ryżem\* (LF, GF)
- Tofu w wędzonej papryce z warzywami w słodkim sosie z ryżem\* (V, LF, GF)
- Sernik cytrynowy na zimno (W, GF)

*\*Jedna zupa i jedno danie główne na osobę; dostarczamy wskazaną liczbę dań wegetariańskich i mięsnych.*

**Cena zupa, danie główne, deser: 42 zł netto**

*Cena all-in zawiera ekonaczyńia i sztucce.*

**Cena zupa, danie główne: 38 zł netto**

*Cena all-in zawiera ekonaczyńia i sztucce.*

**Cena danie główne, deser: 38 zł netto**

*Cena all-in zawiera ekonaczyńia i sztucce.*

## Lunchbox - menu 10

- Zupa krem z kukurydzy (V, LF, GF)
- Chili con carne z nachosami i ryżem\*
- Chili sin carne z nachosami i ryżem\* (V, LF)
- Jogurtowy mus z wiśniami i limonką (W, GF)

*\*Jedna zupa i jedno danie główne na osobę; dostarczamy wskazaną liczbę dań wegetariańskich i mięsnych.*

**Cena zupa, danie główne, deser: 42 zł netto**

*Cena all-in zawiera ekonaczyńia i sztucce.*

**Cena zupa, danie główne: 38 zł netto**

*Cena all-in zawiera ekonaczyńia i sztucce.*

**Cena danie główne, deser: 38 zł netto**

*Cena all-in zawiera ekonaczyńia i sztucce.*



Cena każdego zestawu zawiera także naczyńia ekologiczne oraz sztucce.

Pełny zestaw dla każdej osoby zawiera: 250 ml zupy, 330 gramów dania głównego i około 70-100 gramów deseru (w zależności od rodzaju deseru).

Cena dostawy na terenie Warszawy: 200 zł netto.

Mogą Państwo wybrać więcej niż jeden zestaw, jednak minimalne zamówienie jednego zestawu wynosi 20 sztuk.

# Menu serwis kawowy i napoje

## Napoje ciepłe

- Kawa z ekspresu ciśnieniowego, bufet kawowy (mleko, mleko roślinne, cukier)
- Selekcja herbat (herbata czarna, herbata zielona, 2 rodzaje herbat ziołowych lub owocowych), cukier, cytryna

## Napoje zimne

- Woda niegazowana z cytryną i ziołami podana w słoju z kranikiem
- Sok 100% pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrut, multiwitamina podane w słoju z kranikiem
- Lemoniada cytrynowa z malinami podana w słoju z kranikiem
- Lemoniada ogórkowa z limonką podana w słoju z kranikiem
- Lemoniada truskawkowo-rabarbarowa podana w słoju z kranikiem

## Napoje gazowane – opcja dodatkowa

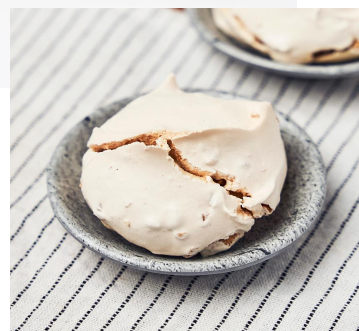
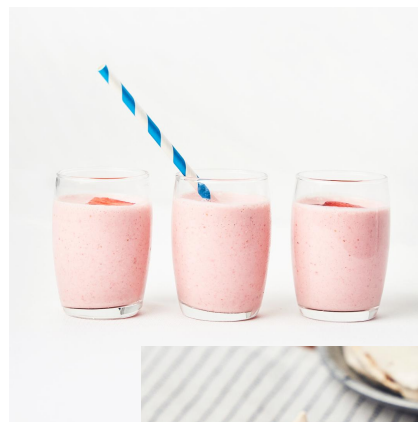
- Coca-cola, Fanta, Sprite, Tonic w szklanych butelkach lub puszkach
- Woda gazowana / niegazowana w szklanych butelkach

Cena serwis kawowy i napoje zimne – do 3 godzin: 30 zł netto/osoba

Cena serwis kawowy i napoje zimne – do 5 godzin: 38 zł netto/osoba

Cena serwis kawowy i napoje zimne – do 7 godzin: 45 zł netto/osoba

*Cena all-in zawiera profesjonalny ekspres ciśnieniowy, filiżanki, łyżeczki, szklanki, stół bufetowy*



Do 50 osób – kawa, pełna selekcja herbat i dodatków, woda oraz sok i lemoniada (prosimy o wybór 1 rodzaju soku i 1 rodzaju lemoniady)

Od 50 do 100 osób – kawa, pełna selekcja herbat i dodatków, woda oraz soki i lemoniada (prosimy o wybór 2 rodzajów soków i 1 rodzaju lemoniady)

Powyżej 100 osób – kawa, pełna selekcja herbat i dodatków, woda oraz soki i lemoniady (prosimy o wybór 2 rodzajów soków i 2 rodzajów lemoniad)

Opcjonalnie istnieje możliwość zamówienia napojów gazowanych – wycena indywidualna

# Zasady współpracy

- Niniejsza oferta jest ofertą handlową.
- Bezpłatne odwołanie cateringu jest możliwe na 14 dni przed wydarzeniem. W przypadku odwołania na mniej niż 14 dni, ale więcej niż 3 dni zamawiający jest zobowiązany pokryć koszty w zryczałtowanej kwocie 50%. W przypadku odwołania w okresie 3 dni (72 godziny) lub krótszym zamawiający jest zobowiązany pokryć koszt całkowity.
- Zmiany w menu, usługach dodatkowych oraz zmiany liczby gości ze względu na proces produkcyjny nie przekraczające 20% są możliwe do 72 godzin przed wydarzeniem. Mogą się jednak wiązać z modyfikacją jednostkowej wyceny.
- W przypadku wynajmu sprzętu gastronomicznego oraz zastawy (w tym szkła i sztućców) na wydarzenie, zamawiający jest zobowiązany do pokrycia kosztów w przypadku leżącego po jego stronie zniszczenia lub zagubienia mienia.

(W – WEGE, V – VEGAN, GF – GLUTEN FREE, LF – LACTOSE FREE)

## KONTAKT:

rezerwacje@platocatering.pl  
505062049

