

OBIAD PO POGRZEBIE W TWOIM DOMU

Zorganizuj bezpieczne spotkanie po pogrzebie w Twoim domu.
Dostarczymy ciepły catering pod Twoje drzwi we wskazanym dniu oraz godzinie.
Zadbamy o wypożyczenie niezbędnej porcelany,
a naczynia i sprzęt odbierzemy w umówionym terminie.



MENU I / 50 PLN ZA OSOBE

ZUPA / jedna do wyboru /

250 ml na osobę

- Bulion drobiowy z kawałkami kurczaka i warzywami z makaronem
- LUB
- Krem z pomidorów pelati z kluseczkami
- LUB
- Krem z pieczarek ze śmietaną i groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE / dwa do wyboru /

150 g mięso + 300 g dodatki

- Grillowana pierś kurczaka z sosem cocktailowym podana z opiekаныmi ziemniakami oprószonymi ziołami oraz warzywami blanszowanymi na parze
 - Surówka z warzyw sezonowych
- LUB
- Karkówka marynowana w ziołach w aromatycznym sosie podana z opiekаныmi ziemniakami z sezamem oraz zieloną i żółtą fasolką szparagową
 - Surówka z warzyw sezonowych

DESER / dwa ciasta do wyboru /

100 g na osobę

- Ciasto agrestowe na biszkopcie z bezą, bitą śmietaną i płatkami migdałów
- LUB
- Sernik z pianką i czekoladą
- LUB
- Metrowiec z czekoladą i kremem budyniowym



MENU II / 68 PLN OD OSOBY

ZUPA / jedna do wyboru /

250 ml na osobę

- Żurek staropolski z białą kiełbasą okraszony boczkiem i cebulką
- LUB
- Krem z pomidorów pelati ze śmietanką i kluseczkami
- LUB
- Bulion drobiowy z kawałkami kurczaka i warzywami z makaronem

DANIA GŁÓWNE

250 g mięso

- Grillowana pierś z drobiu z sosem cocktailowym
- Steki z karkówki marynowanej w ziołach
- Udko z kurczaka z papryką

DODATKI

350 g na osobę

- Pieczone cząstki ziemniaków oprószone ziołami
- Warzywa blanszowane na parze
- Surówka z warzyw sezonowych
- Rewia sałat z pomidorem i ogórkiem z sosem winegret

DESER / dwa ciasta do wyboru /

150 g na osobę

- Ciasto agrestowe na biszkopcie z bitą śmietaną, bezą i płatkami migdałów
- Cytrynka z pianką i musem jabłkowym na biszkopcie
- Metrowiec z czekoladą i kremem budyniowym
- W-Z z delcją pomarańczową i bitą śmietaną
- Słonecznikowiec z karmelem i kremem śmietanowym na biszkopcie

MENU III / 90 PLN OD OSOBY

STARTER / jeden do wyboru /

100 g na osobę

- Plastry polędwicy marynowanej na sałatach z suszonymi pomidorami, grillowaną cukinią oraz oliwkami z sosem francuskim

LUB

- Filecik z łososia z szyszką rakową muśnięty winną galaretą z cząstką cytryny oraz sosem koprowym z nutą chrzanu

ZUPA / jedna do wyboru /

250 g na osobę

- Krem z pieczonych białych warzyw z oliwą ziołową

LUB

- Bulion drobiowy z kawałkami kurczaka i warzywami z makaronem

LUB

- Krem z pomidorów pelati ze śmietanką i kluseczkami

DANIA GŁÓWNE

300 g na osobę

- Medaliony z polędwiczki wieprzowej owinięte bekonem z sosem barbecue
- Pierś z drobiu przekładana pomidorami i mozzarellą z pesto bazyliowym
- Filet z dorsza na śmietanowym sosie koprowym

DODATKI

350 g na osobę

- Opiekane ziemniaki parissien oprószone ziołami
- Ryż z zielonym groszkiem
- Warzywa blanszowane na parze z płatkami migdałów
- Rewia sałat z pomidorkami cocktailowymi i płatkami parmezanu sosem winegret
- Surówka z warzyw sezonowych

DESER / dwa ciasta do wyboru /

200 g na osobę

- Ciasto agrestowe na biszkopcie z bitą śmietaną, bezą i płatkami migdałów
- Cytrynka z pianką i musem jabłkowym na biszkopcie
- Metrowiec z czekoladą i kremem budyniowym
- W-Z z delcją pomarańczową i bitą śmietaną
- Słonecznikowiec z karmelem i kremem śmietanowym na biszkopcie

-
- **DZIAŁAMY NA TERENIE TRÓJMIASTA I OKOLIC**
 - **KOSZT DOWOZU CATERINGU USTALANY INDYWIDUALNIE**
 - **ZADZWOŃ LUB NAPISZ – DORADZIMY!**

banglob@banglob.pl

tel. 58 620 43 29 oraz 601 591 095