

Oferta Cateringowa

Ceny ustalane są indywidualnie na podstawie złożonego zapytania.

Przystawki

Przystawki zimne Finger Food's

*Minimalna ilość zamówienia na jedną pozycję typu Finger Food's wynosi 10 szt.

- Gruszka marynowana z szynką parmeńską, serkiem jogurtowym i sosem winegret malinowym
- Roladki z grillowanej cukinii z suszonym pomidorem i kremowo – ziołowym nadzieniem
- Francuskie babeczki z musem mięsnym ze świeżym ogórkiem i oliwką
- Kruche babeczki z serem kozim, pieczonym burakiem i fetą
- Mini Vol-Au-Vent
- Torcik z buraka z kaparami serkiem śmietankowym i odrobiną sera koziego
- Łosoś na placuszku z cukini
- Mini burgery z kurczakiem i wołowiną z warzywami i sosem jogurtowym
- Łosoś z serkiem jogurtowym i ogórkiem w cieście francuskim
- Paszтет mięsny w łódeczce ze świeżym ogórkiem, musem chrzanowym i żurawiną
- Mini kanapeczki (różne smaki)
- Sałatka Finger Foods podawana w małych łódeczkach (grecka, ceszar, szpinakowa z suszonymi pomidorami)
- Mini tortille (różne smaki: z kurczakiem, z łososiem, z bekonem, wege)
- Roladka z grillowanym bakłażanem serkiem wędzonym i szalotką z czerwonej cebuli

Przystawki na półmiskach

- Schab po warszawsku
- Nuggetsy z dipem czosnkowym
- Różyczki z łososiem na cieście szpinakowo serowym i burakiem
- Półmisek mięs pieczonych na 6 osób
- Deska serów z owocami i orzechami na 6 osób
- Tymbaliki drobiowe
- Ryba po grecku
- Łosoś w galarecie z musem chrzanowym (6 porcji)
- Śledzie w dwóch odsłonach
- Mix jajek faszerowanych
- Caprese (pomidory z mozzarellą dresingiem ze świeżej bazyli)

Sałatki (800 g półmisek)

- Sałatka jarzynowa – 40 zł./półmisek
- Sałatka z łososiem, selerem, jabłkiem, serem żółtym, ananasem i sosem majonezowym
- Sałatka ceszar sosem z kurczakiem, parmezanem, sałatą rzymską i sosem anchois
- Sałatka włoska z tortellini, pepperoni, rukolą, pomidorami suszonymi i pomidorkami cherry
- Sałatka z mixem sałat, winogronem, ser pleśniowy, gruszką karmelizowaną, płatkami winogron sos winegret
- Sałatka orientalna z makaronem sojowym, grzybami mun, warzywami i paluszkami krabowymi

Zupy i dania główne

Zupy (450 ml)

- Rosół z makaronem z trzech rodzaj mięs (wołowe, kaczka, drobiowe)
- Krem z pomidorów z wędzoną papryką i bazylią
- Krem z zielonych warzyw
- Krem z białych warzyw gruszką -pietruszką
- Krem cebulowy
- Flaki wołowe
- Żurek staropolski
- Zupa grzybowa z łazankami
- Zupa gulaszowa
- Beef Strogonoff

Drugie danie mięsne

- Luzowane udko z kurczaka faszerowane mięsem i warzywami z sosem śmietanowo - serowym
- Grillowana pierś z kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami, mozzarellą w sosie śmietanowym
- Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i serem fetą w sosie pieczarkowym
- Polędwiczki wieprzowe faszerowane mozzarellą i suszonymi pomidorami w sosie tymiankowym
- Pieczona karkówka w sosie cebulowym
- Policzki wieprzowe z warzywami w czerwonym winie
- Miruna w sosie holenderskim

Dodatki (200 g)

- Ziemniaki opiekane
- Purée ziemniaczane
- Kluski śląskie
- Kopytka
- Ryż z warzywami

Surówki (150 g)

- Mix sałat z sosem winegret
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Buraki na ciepło
- Fasolka szparagowa
- Warzywa na parze z masłem i czosnkiem

Desery

- Ciasta różnego rodzaju
- Mini desery różnego rodzaju



Sala Bankietowa „Pod Skrzydłami”
Al. Niepodległości 54 h
05-200 Wołomin

Beata Sawicka
tel. 518118511
e-mail: biuro@salapodskrzydłami.pl