

Przyjęcie Weselne

2024








Szanowni Państwo,

dziękujemy za zainteresowanie naszą usługą! Przygotowaliśmy propozycję menu, dzięki której stworzą Państwo niezapomniane doświadczenie kulinarne dla swoich Gości. Nasza oferta opiera się na wieloletnim doświadczeniu w gastronomii, cateringu, oraz różnych eventach. Dziękując za zaufanie, zapraszamy do zapoznania się z ofertą.



PLANETA SMAKU
CATERING

Pracując z nami, mogą mieć Państwo pewność, że:

-  świeżość produktów, prosty skład
-  szef kuchni, stawiamy na smak
-  własny sprzęt, transport, niezależność
-  OC 2.000.000 zł, gwarancja bezpieczeństwa
-  własna cukiernia

Menu brown

Zupa - prosimy o wybranie jednego rodzaju

- Rosół drobiowo-wołowy z domowym makaronem i wkładką
- Bulion z kaczki z warzywami i domowym makaronem oraz zieloną pietruszką
- Krem z pieczonego buraka z oliwą z oliwek i nasionami czarnuszki

Danie główne (2 kawałki na osobę)

- 100% Rolada śląska z tradycyjnym farszem pokrojonym
- 33% Kotlet po Szwajcarsku z szynką gotowaną i oryginalną goudą
- 33% Kotlet drobiowy de volaille z masłem
- 33% Rolada pasterska z warzywami, boczkiem i cielęciną

Dodatki

- Kluski śląskie
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Czerwona kapusta
- Surówka z białej kapusty z koperkiem i ogórkiem
- Sos pieczeniowy

Deser

- Beza Pavlova z konfiturą z owoców leśnych i mascarpone

Zimna płyta

- Deska serów wszelakich (camembert, bazyliowa gouda, pesto czerwone – gouda, dojrzewające, mimolette)
- Deska mięs pieczonych i pasztetów z dipem tatarskim (połędwiczka, schab, rostbef wołowy, roladka z kurczaka, pâté z wątróbek, paszтет mięsny)
- Tradycyjna patera wędlin (szynka szwarcwaldzka, salami picante, baleron wędzony, połędwica sopocka, szynka kominiarza, prosciutto cotto)
- Sałatka szopska (bukiet sałat, ser feta, cebula czerwona, pieczarki rumiane, pomidor, szczypiorek, dymka, kolendra)
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka nicejska z tuńczykiem i oliwkami (tuńczyk, jajko, oliwki, cebula czerwona, sałata, radicchio)
- Tymbaliki drobiowe
- Roladki z puchem chrzanowym
- Ryba po grecku
- Pieczywo mieszane
- Smarowidła rillettes z kaczki, delikatny paszтет z drobiu, hummus z czarnuszką

I Kolacja

- Ragout z pieczonego kurczaka, vol-au-vent, sos grzybowy, mix sałat z sosem winegrat i domowym octem z szarej renety

II Kolacja

- Tradycyjny barszcz czerwony z krokietem z farszem mięsnym

**Cena - 190 zł
brutto / os**



Tichauer[®]

- **zapewniamy wystrój** sali i aranżację stołów dopasowaną do stylu wydarzenia
- **na życzenie** - eko-bufet less waste - generujący mniejszą ilość odpadów

Organizujemy profesjonalny catering we wskazanym miejscu lub w plenerze w formie Garden Party albo w lokalizacjach, z którymi współpracujemy tj. Browar Obywatelski, Międzynarodowe Centrum Kongresowe, Hala Widowiskowa Spodek.



Michał Kuśka
Event Manager

tel: 881-000-233

e-mail: biuro@planetasmaku.net



Przyjęcie Weselne

2024








Szanowni Państwo,

dziękujemy za zainteresowanie naszą usługą! Przygotowaliśmy propozycję menu, dzięki której stworzą Państwo niezapomniane doświadczenie kulinarne dla swoich Gości. Nasza oferta opiera się na wieloletnim doświadczeniu w gastronomii, cateringu, oraz różnych eventach. Dziękując za zaufanie, zapraszamy do zapoznania się z ofertą.



PLANETA SMAKU
CATERING

Pracując z nami, mogą mieć Państwo pewność, że:

-  świeżość produktów, prosty skład
-  szef kuchni, stawiamy na smak
-  własny sprzęt, transport, niezależność
-  OC 2.000.000 zł, gwarancja bezpieczeństwa
-  własna cukiernia

Menu gold

Zupa - prosimy o wybranie jednego rodzaju

- Rosół drobiowo-wołowy z domowym makaronem i wkładką
- Bulion z pieczonej kaczki z kołdunami mięsnymi
- Krem z pietruszki z białą czekoladą z oliwą z pestek dyni i popcornem z kaszy gryczanej

Danie główne (3 kawałki na osobę) prosimy o wybór 4 rodzajów mięs

- 100% Rolada śląska z tradycyjnym farszem pokrojonym
- 50% Kacze udko marynowane na sucho ze skórą pomarańczową i rozmarynem
- 50% Drobiowa kieszeń faszerowana warzywami
- 50 % Pieczeń z łopatki szpikowana czosnkiem
- 50% Polędwiczka wieprzowa sous vide

Dodatki

- Kluski śląskie
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Czerwona kapusta z boczkiem
- Surówka z marchewki z pomarańczą
- Surówka z białej kapusty z koperkiem i ogórkiem
- Sałatka z buraczków
- Sos pieczeniowy
- Sos grzybowy lub demi – glace z nutką pomarańczy

Deser - prosimy o wybór jednego

- Tarta cytrynowa z włoską meringue
- Torcik jogurtowy z sosem malinowym
- Sernik z białą czekoladą

Zimna płyta

- Deska serów wszelakich (camembert, bazyliowa gouda, pesto czerwone – gouda, dojrzewające, mimolette)
- Deska mięs pieczonych i pasztetów z dipem tatarskim (polędwiczka, schab, rostbef wołowy, roladka z kurczaka, pâté z wątróbek, pasztet mięsny)
- Tradycyjna patera wędlin (szynka szwarcwaldzka, salami picante, baleron wędzony, polędwica sopocka, szynka kominiarza, prosciutto cotto)
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z ryżem w stylu orientalnym z grzybami shiitake i żółtym sosem curry
- Sałatka brokułowa z jajkiem
- Półmisek galertów (drobiowy, wieprzowy)
- Śledzie (po japońsku, w śmietanie, w zielonym pieprzu)
- Deski ryb wędzonych (łosoś, pstrąg, węgorz)
- Pieczywo mieszane
- Smarowidła (delikatny pasztet z drobiu, rillettes z kaczki)
- Masło smakowe (czosnkowo, pietruszkowe, chrzanowe)

I Kolacja

- Dorsz w panierce chlebowo-ziolowej z zapiekanką warzywną i sosem na bazie masła i białego wina

II Kolacja

- Udziec z dzika z kaszą gryczaną i kapustą zasmażaną

III Kolacja

- Delikatna wołowina duszona z warzywami w czerwonym winie

**Cena - 290 zł
brutto / os**



Tichauer®

- **zapewniamy wystrój** sali i aranżację stołów dopasowaną do stylu wydarzenia
- **na życzenie** - eko-bufet less waste - generujący mniejszą ilość odpadów

Organizujemy profesjonalny catering we wskazanym miejscu lub w plenerze w formie Garden Party albo w lokalizacjach, z którymi współpracujemy tj. Browar Obywatelski, Międzynarodowe Centrum Kongresowe, Hala Widowiskowa Spodek.



Aleksandra Patrzek

tel: 692-767-726

e-mail: sklep@planetacatering.pl



Przyjęcie Weselne

2024








Szanowni Państwo,

dziękujemy za zainteresowanie naszą usługą! Przygotowaliśmy propozycję menu, dzięki której stworzą Państwo niezapomniane doświadczenie kulinarne dla swoich Gości. Nasza oferta opiera się na wieloletnim doświadczeniu w gastronomii, cateringu, oraz różnych eventach. Dziękując za zaufanie, zapraszamy do zapoznania się z ofertą.



PLANETA SMAKU
CATERING

Pracując z nami, mogą mieć Państwo pewność, że:

-  świeżość produktów, prosty skład
-  szef kuchni, stawiamy na smak
-  własny sprzęt, transport, niezależność
-  OC 2.000.000 zł, gwarancja bezpieczeństwa
-  własna cukiernia

Menu silver

Zupa- prosimy o wybranie jednego rodzaju

- Rosół drobiowo-wołowy z domowym makaronem i wkładką
- Bulion z pieczonej kaczki z pierożkami warzywnymi
- Krem z brokułów z mleczkiem kokosowym i tahini

Danie główne (2,5 kawałka na osobę) prosimy o wybór 3 rodzajów mięs

- 100% Rolada śląska z tradycyjnym farszem pokrojonym
- 50% Staropolska rolada wieprzowa z farszem grzybowym z dodatkiem chleba razowego
- 50% Roladka z udka kurczaka faszerowana czerwona papryką i porem
- 50% Kotlet drobiowy de volaille z serem

Dodatki

- Kluski śląskie
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Czerwona kapusta
- Surówka z marchewki z pomarańczą
- Surówka z białej kapusty z koperkiem i ogórkiem
- Sos pieczeniowy

Deser

- Muffin czekoladowy z lodami malinowymi z kruszonką bezową

Zimna płyta

- Deska serów wszelakich (camembert, bazyliowa gouda, pesto czerwone – gouda, dojrzewające, mimolette)
- Deska mięs pieczonych i pasztetów z dipem tatarskim (polędwiczka, schab, rostbef wołowy, roladka z kurczaka, pâté z wątróbek, pasztet mięsny)
- Tradycyjna patera wędlin (szynka szwarcwaldzka, salami picante, baleron wędzony, polędwica sopocka, szynka kominiarza, prosciutto cotto)
- Sałatka bawarska (ziemniaki gotowane w mundurku, ogórek konserwowy, cebula czerwona, sos majonezowy)
- Sałatka z porem i kurczakiem
- Sałatka z makaronem i groszkiem
- Półmisek galertów (drobiowy, wieprzowy)
- Śledzie (po japońsku, w śmietanie, w zielonym pieprzu)
- Pieczywo mieszane
- Masło smakowe (czosnkowo, pietruszkowe, chrzanowe)
- Delikatny pasztet z drobiu, rillettes z kaczki z miodem gryczanym, hummus z czarnuszką

I Kolacja

- Grillowany filet z piersi kurczaka zagrodowego na warzywnym ratatouille z sosem balsamicznym

II Kolacja

- Kita wieprzowa duszona w piwie z ziemniakami opiekаныmi, kapustą zasmażaną wg tradycyjnego przepisu kuchni polskiej, dip chrzanowy

III Kolacja

- Tradycyjny barszcz czerwony z krokietem z farszem mięsnym

**Cena - 230 zł
brutto / os**



Tichauer®

- **zapewniamy wystrój** sali i aranżację stołów dopasowaną do stylu wydarzenia
- **na życzenie** - eko-bufet less waste - generujący mniejszą ilość odpadów

Organizujemy profesjonalny catering we wskazanym miejscu lub w plenerze w formie Garden Party albo w lokalizacjach, z którymi współpracujemy tj. Browar Obywatelski, Międzynarodowe Centrum Kongresowe, Hala Widowiskowa Spodek.



Aleksandra Patrzek

tel: 692-767-726

e-mail: sklep@planetacatering.pl

