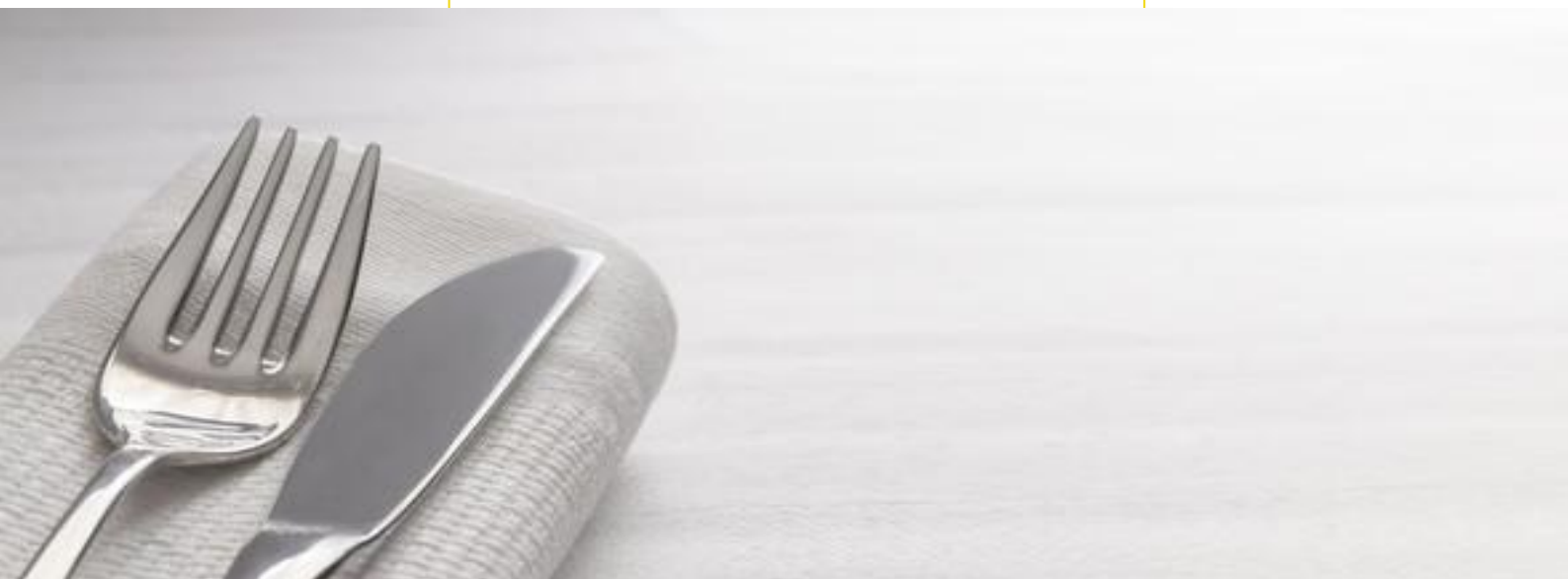


Oferta Okolicznościowa

2025



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.



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

Propozycja menu

Zupa

- Krem z białych warzyw z oliwą dyniową
- Zupa krem ze szparagów białych z chipsami z parmezanu i polnymi ziołami
- Krem z marchwi z nutą chilli
- Orientalny krem z dyni z mlekiem kokosowym
- Krem z selera z orzechami włoskimi i wędzoną oliwą

Danie główne

- Kaczka Barbarie pieczona z jabłkami i świeżym majerankiem i Calvadosem
- Płatki wieprzowe w sosie grzybowym
- Wołowina w sosie bordelaise
- Aromatyczny dorsz w ziołowej panierce
- Kotlet drobiowy de volaille z masłem
- Rolada pasterska z warzywami, boczkiem i cielęciną

Dodatki

- Kluski śląskie
- Opiekane ziemniaczki
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Czerwona kapusta
- Sałatka z tymiankiem i pomidorkami
- Surówka z białej kapusty z koperkiem i ogórkiem
- Sos pieczeniowy

Rzemieślnicze ciasta

- Tarta snickers
- Sernik baskijski
- Kremowy sernik ze słonym karmelem i orzeszkami ziemnymi
- Brownie

Rzemieślnicze torty

- Czekoladowy
- Kokosowo-malinowy
- Baskijski
- Marchewkowy

Słone przekąski w postaci fingerfood

- Rostbef, sos pieprzowy, bruschetta
- Płyty z pastą grzybową
- Bruschetta, ser basajo, parmezan
- Kanapka guacamole
- Sałatka z tymiankiem i pomidorkami
- Bruschetta z szynką serrano, sos pieprzowy

Słodkie przekąski w postaci fingerfood

- Czekoladowe roche
- Mini ptyś z kremem
- Rzemieślnicze ciasteczka ricciarelli
- Mini pączek z nadzieniem różanym
- Kruche, maślane ciasteczko z miętowym pudrem



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

tel: 881 000 233

e-mail: sprzedaz@cateringeventowy.pl

