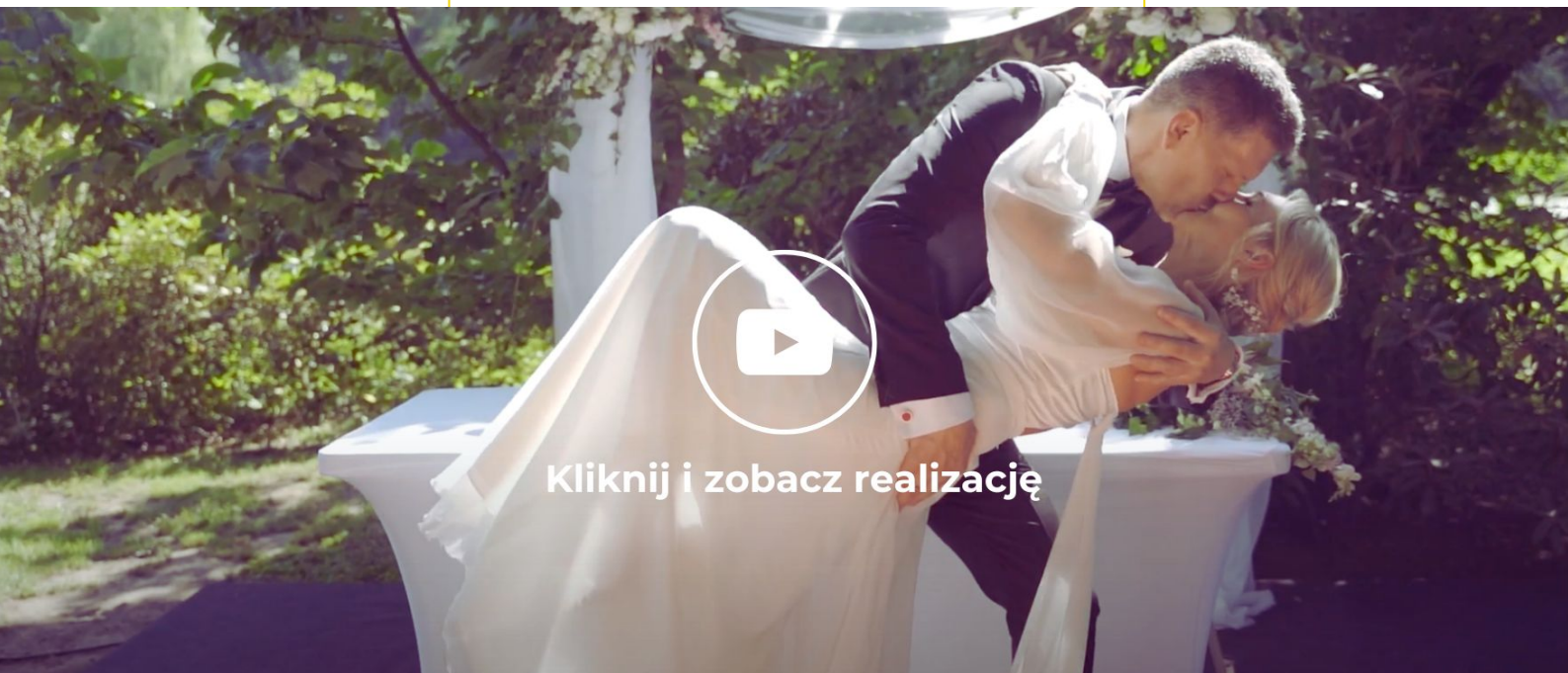


Przyjęcie Weselne

2025



Kliknij i zobacz realizację

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

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 (polędwiczka, schab, rostbef wołowy, roladka z kurczaka, pâté z wątróbek, pasztet mięsny)
- Tradycyjna patera wędlin (szynka szwarcwaldzka, salami picante, baleron wędzony, polędwica sopocka, szynka kominarza, 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 pasztet z drobiu, hummus z czarnuszką

I Kolacja

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

II Kolacja

- Tradycyjny barszcz czerwony z krokietem z farszem mięsnym

**Cena - 290 zł
brutto / osobę**



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: sprzedaz@cateringeventowy.pl



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 wątróbką, pasztet mięsny)
- Tradycyjna patera wędlin (szynka szwarcwaldzka, salami picante, baleron wędzony, polędwica sopocka, szynka kominarza, 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 - 390 zł
brutto / osobę**



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: sprzedaz@cateringeventowy.pl



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 oliwa 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-ziółowej 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 - 420 zł
brutto / osobę**



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: sprzedaz@cateringeventowy.pl

