



Menu na event firmowy

***zorganizowanie przyjęcia na wyłączność, jest możliwe przy zamówieniu cateringowym na kwotę minimum 30 000 tysięcy złotych.**

Wyjątek stanowią miesiące od października do marca, wówczas ceny ustalamy indywidualnie.

CENA: 180 zł/os

Zupa (jedna do wyboru)

II Danie (jedno danie do wyboru)

III Danie (jedno danie do wyboru) **lub BBQ bufet** (pięć pozycji do wyboru) do 2h

Przystawki zimne (cztery)

Bufet słodko kawowy

***istnieje możliwość domówienia kilku porcji wegetariańskich lub wegańskich w ramach powyższej ceny**

Zupy:

Tradycyjny polski rosół z makaronem domowym i marchewką

Zupa z grzybów leśnych z łazankami **(wege)**

Zupa krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym i oliwą z białej trufli **(wege/weagn)**

II Danie:

Polędwiczki wieprzowe na sosie kremowo grzybowym podawane z kluskami śląskimi i bukietem warzyw z masłem

Udo kaczki confit z sosem żurawinowym podawane z puree ziemniaczanymi i buraczkami na ciepło

Polędwiczki kurczaka z suszonymi pomidorami i szpinakiem podawane z ziemniakami z pieca i fasolką szparagową na maśle

Kotleciki z soczewicy i papryki na musie z suszonych pomidorów podawane z pieczonymi ziemniakami **(wege/wegan)**

Risotto ze szparagami, cukinią i grzybami **(wege/wagn)**

BBQ (5 pozycji do wyboru) wymiennie z III Danie

Karkówka w marynacie Jack Daniel's z dodatkiem imbiru i bbq

Burger wołowy

Kiełbasa

Kaszanka

Szaszłyki warzywne (wege/wegan) lub mięsno warzywne

Kolby kukurydzy zroszone masłem klarowanym

Papryka nadziewana kuskusem i świeżą bazylią

Sałatki/dodatki

Surówka colesław

Sałatka grecka

Surówka z ogórka kiszzonego z pomidorem i czerwoną cebulą

Pieczyno bankietowe

Masło

Sosy

Sos koktajlowy

Zatzyki

Sos bbq

Musztarda

Ketchup

Chrzan

III DANIE wymiennie z BBQ

Strogonow

Żur staropolski z jajkiem

Barszcz czerwony podawany w towarzystwie krokietów z mięsem lub kapustą

Karkówka duszona w sosie myśliwskim podawana z kopytkami i buraczkami na ciepło

Udo z kurczaka owinięte wędzonym boczkiem z sosem śliwkowym podawane z kluskami śląskimi i bukietem surówek

Stek z łososia na sosie koperkowym podawany z puree ziemniaczanym i gotowanymi warzywami z masłem (wege)

Risotto ze szparagami, cukinią i grzybami (wege/wagn)

Przystawki zimne

Ryba po grecku

Mini schabik po warszawsku

Warzywa na styl hiszpański z Pesto (wege)

Melon zawijany w szynce parmeńskiej

Za dodatkową opłatą 20zł/os

Tatar wołowy z dodatkami 100g/20zł

Bufet słodko kawowy

Kawa rozpuszczalna /parzona

Herbata mix smaków

Woda z cytryną i miętą w karafkach

Napoje gazowane (cola, fanta, sprite, tonic)

Soki jabłko i pomarańcz w karafkach

Ciasta sernik, szarlotka, brownie

ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ:

Owoce filetowane sezonowe 120zł półmisek

Deser 15zł (pucharek lodowy)

ALKOHOL

A/ OPEN BAR do 6 h 120zł netto

Whisky ballantines

Wódka wyborowa

Wino

Prosecco

Piwo butelkowe żywiec/tyskie/desperados/somersby/bezalkoholowe

B/ Możliwość rozliczenia wg spożycia na miejscu

Stodoła Rasztów

ul. Norwida 6, 05-250 Rasztów

www.stodolarasztow.pl

tel. 665 884 016

e-mail: kontakt@stodolarasztow.pl

