



# Wielkanoc

## Oferta wielkanocna catering dla firm

Organizujesz spotkanie wielkanocne w firmie.

Oferta na wielkanocne potrawy od „Kreatorów Smaku” jest dla Ciebie.

Poczęstunek wielkanocny w dzisiejszych czasach nie tylko w gronie rodziny, ale także w gronie współpracowników. Powierając naszej firmie organizację spotkania wielkanocnego dla swoich pracowników i partnerów biznesowych, zyskacie Państwo rodzinną atmosferę, którą podkreślą tradycyjne świąteczne potrawy, przygotowane przez doświadczonych kucharzy i wyjątkowe aranżacje stołów. O wszystko to zadba doświadczona i wyspecjalizowana obsługa, która uwzględni wszelkie Państwa życzenia i sugestie.

# Menu Wielkanocne dla firm

## Zestaw I

### Danie gorące:

- Żur z grzybami, jajem i chrzanem (350 ml/os)
- Pieczona biała kiełbasa z chrzanem i rozmarynem w kolorowym pieprzu (200 gr/os)

### Zimne przekąski (300 gr/os):

- Mięsa pieczone i wędzone podane z żurawiną i chrzanem
  - Pieczeń rzymska z jajem i koprem otulona bekonem
  - Terrina z łososia wędzonego z serkiem philadelphia, szpinakiem i płatkami migdałów
  - Jaja faszerowane sosem tatarskim podane na rozspuncie z suszoną żurawiną
  - Jaja faszerowane tuńczykiem z pomidorkami cherry i szczypiorem
- Dodatki: pieczywo, masło smakowe, sos tatarski, chrzan, żurawina

### Sałatki (150 gr/os):

- Warstwowa sałatka z jajem, szynką, kukurydzą i ananase
- Sałatka wiosenna z jajem, prażonymi pestkami dyni, szynką sezonowaną i sosem jogurtowym
- Sałatka jarzynowa z jajem przepiórczym i kawio

### Stół słodko owocowy:

- Kawa z ekspresów
- Herbata smakowa
- Owoce filetowane (10 dkg/os)
- Babka wielkanocna / Mazurek (15 dkg/os)
- Soki owocowe (0,5 l/os)
- Woda gazowana i niegazowana (0,5 l/os)

### Cena zestawu I: 73 zł netto/os

- (w cenie transport, szkło, porcelana, stoły pod bufety, obrusy białe/czarne, podgrzewacze)
- Dodatkowo płatne\*: obsługa kelnerska / rozstawienie ze sprzętnięciem bez obsługi**

## Zestaw II

### Zupa – wybieramy I pozycję (350 ml/os):

- Zupa z grzybami, jajem, chrzanem i świeżo tartym majerankiem
- Krem z borowików z grzankami
- Zupa chrzanowa z tymiankiem, pieczoną cebulą i białą kiełbaską

### II danie – wybieramy II pozycje (400 gr/os z dodatkami):

- Zrazy wołowe z karmelizowaną cebulką, grzybami i boczkiem w sosie pieczeniowym z tymiankiem
- Pieczeń ze schabu faszerowana białą kiełbasą podana z sosem kurkowym
- Golonka z indyka pieczona w ciemnym piwie podana z młoda kapustą z koprem i pomidorami
- Rolada z kurczaka faszerowana szpinakiem, suszonym pomidorem i szalotką z sosem ziołowym
- Łosoś pieczony w pesto z sosem cytrynowym
- Panierowany filet z pstrągą w migdałach z pieczonymi pomidorkami cherry i rukolą
- Makaron pełnoziarnisty z oliwą, pieczonymi warzywami i świeżym szpinakiem
- Lazania z grzybami pod beszamelem z nutką chrzanu i bazylii
- Pierogi z kaszą i grzybami

### Dodatki do II dania

do wyboru: 2 pozycje dodatek skrobiowy i 2 pozycje surówki:

- Ziemniaki młode z koprem / ziemniaki opiekane z rozmarynem
- Puree z selera i zielonego groszku
- Ryż z kurkumą i kolendrą / ryż z pieczonymi warzywami
- Kasza kus kus z zielonym groszkiem / kasza gryczana
- Kasza pęczak z grzybami / kasza bulgur
- Kopytka / kopytka ziołowe / kluski śląskie
- Marchewka karotka duszona na maśle tymiankowym
- Brokuły gotowane z sosem serowym i prażonymi pestkami dyni
- Młoda kapusta zasmażana z koprem i pomidorami
- Buraki glazurowane w miodzie

- Fasolka szparagowa z sezamem
- Warzywa grillowane z pesto
- Coleśław / mizeria / kiszona kapusta z kminkiem / ogórek małosolny
- Wiosenna z winegretem / pomidorki cherry z szalotką i rukolą

### Zimne przekąski (300 gr/os):

- Kompozycja pasztetów podana z chrzanem i żurawiną
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana szpinakiem i suszonym pomidorem otulona w szynkę sezonowaną z sosem tatarskim
- Schab po warszawsku (chrzan, jajo, szczypior)
- Pieczeń z indyka z morelą, suszoną żurawiną i śliwkami
- Tymbaliki wielkanocne z kurczakiem, jajem przepiórczym i groszkiem
- Carpaccio z wędzonego łosia z mixem sałat z orzechami, serem grana padano i oliwą cytrynową
- Roladki ze śledzia z grillowaną cukinią, papryką, rukolą i sosem korzennym
- Jaja faszerowane pieczarką ze szczypiosem w skorupkach podane w gniazdach z szynki sezonowanej z kielkami lucerny

### Sałatki (200 gr/os):

- Wielkanocna sałatka Caprese z pomidorków cherry, mini mozzarelli, jaj przepiórczych podana ze świeżym szpinakiem i sosem balsamico
- Sałatka cesar z kurczakiem, grzankami, serem grana padano na mixie sałat z sałatą rzymską
- Sałatka z młodych ziemniaków, marynowanych kurek, ogórka, jajka, groszku, czerwonej fasoli i szczypioru
- Sałatka jarzynowa z jajem przepiórczym i kawiosem

### Stół słodko owocowy:

- Kawa z expresów
- Herbata smakowa
- Owoce filetowane 10 dkg/os
- Ciasta tradycyjne 15 dkg/os
- Babka wielkanocna / Mazurek / Sernik / Makowiec
- Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy) – 1litr / osoba
- Lemoniada wielkanocna – 1litr / osoba
- Woda gazowana i niegazowana – 1litr / osoba

### Cena zestawu II: 105 zł netto/os

- (w cenie transport, szkło, porcelana, stoły pod bufety, obrusy białe/czarne, podgrzewacze)

**Dodatkowo płatne\*: obsługa kelnerska / rozstawienie ze sprzętaniem bez obsługi**



# Menu Wielkanocne dla firm

## Zestaw III

### Zupa – wybieramy II pozycje (350 ml/os):

- Żur z grzybami, jajkiem i chrzanem
- Krem z białych warzyw z chrzanem, tymiankiem i chipsem bekonowym
- Krupnik z kurkami, kaszą pęczak i świeżo tartym majerankiem
- Krem z borowików z grzankami

### II danie – wybieramy II pozycje (400 gr/os z dodatkami):

- Udko z kaczki pieczone w tłuszczu podane z grillowaną gruszką i sosem wiśniowo – korzennym
- Zraz z polędwiczek wieprzowych z rukolą, suszonym pomidorem i mozzarellą z sosem pieczeniowo – tymiankowym
- Golonka wieprzowa pieczona z pomidorami, czosnkiem i rozmarynem
- Sznycelki z indyka z grillowaną gruszką i cukinią w sosie kurkowym
- Sandacz smażony w mące kukurydzianej podany z grillowanym bekonem, suszonym pomidorem i rukolą w sosie ziołowym
- Łosoś gotowany w ziołach podany ze szparagami z masłem tymiankowym

### Opcja wegetariańska

- Krokiety z boczniakiem, jajem i szczypiorem
- Penne w sosie borowikowym z serem grana padano i rukolą
- Pierogi z ricottą i szpinakiem w sosie gorgonzola

### Dodatki do II dania do wyboru: 2 pozycje dodatek skrobiowy i 2 pozycje surówki:

- Ziemniaki młode z koprem / ziemniaki opiekane z rozmarynem
- Puree z selera i zielonego groszku
- Ryż z kurkumą i kolendrą / ryż z pieczonymi warzywami
- Kasza kus kus z zielonym groszkiem / kasza gryczana
- Kasza pęczak z grzybami / kasza bulgur
- Kopytka / kopytka ziołowe / kluski śląskie
- Marchewka karotka duszona na maśle tymiankowym
- Brokuły gotowane z sosem serowym i prażonymi pestkami dyni
- Młoda kapusta zasmażana z koprem i pomidorami
- Buraki glazurowane w miodzie
- Fasolka szparagowa z sezamem
- Warzywa grillowane z pesto
- Coleślaw / mizeria / kiszona kapusta z kminkiem / ogórek małosolny
- Wiosenna z winogretem / pomidorki cherry z szalotką i rukolą

### Zimne przekąski (350 gr/os):

- Rozbeł wołowy pieczony po angielsku podany z konfiturą figową
- Kompozycja pasztetów podana z konfiturą z czerwonej cebuli i balsamico
- Polędwiczki wieprzowe po warszawsku
- Pieczona kaczka faszerowana śliwką, morelą i pistacją
- Tymbalki wielkanocne z kurczakiem, jajem przepiórczym i groszkiem
- Canelloni z łososią z serkiem philadelphia i szpinakiem
- Śledź marynowany w zalewie korzennej z szalotką
- Carpaccio z pieczonego buraka z mixem sałat z kozim serem i oliwą rozmarynową
- Jaja faszerowane pieczarką ze szczypiorem w skorupkach podane w gniazdach z szynki sezonowanej z kietkami lucerny

### Sałatki (200 gr/os):

- Wielkanocna sałatka Caprese z pomidorków cherry, mini mozzarelli, jaj przepiórczych podana ze świeżym szpinakiem i sosem balsamico
- Sałatka z makaronu pełnoziarnistego z grillowanym kurczakiem, serem halloumi, pomidorkami cherry, fasolką szparagową i prażonym sezamem
- Sałatka z pieczonym łososiem, mixem sałat, suszonym pomidorem i grillowaną papryką
- Warstwowa sałatka z jajem, szynką, kukurydzą i ananasem



**Stół słodko owocowy:**

- Kawa z ekspresów
- Herbata smakowa
- Owoce filetowane 15 dkg/os
- Ciasta tradycyjne 15 dkg/os
- Babka wielkanocna / Mazurek / Sernik / Makowiec
- Mini musy 2 szt/os
  - panna cotta z cynamonem z malinami
  - mus czekoladowy z suszoną żurawiną
- Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy) – 1,5 litra / os
- Lemoniada wielkanocna – 1,5 litra / os
- Woda gazowana i niegazowana – 1,5 litra / os

**Cena zestawu III: 128 zł netto/os**

- (w cenie transport, szkło, porcelana, stoły pod bufety, obrusy białe/czarne, podgrzewacze)  
**Dodatkowo płatne\*: obsługa kelnerska / rozstawienie ze sprzętnięciem bez obsługi**

**OBSŁUGA\*:**

Do 30 osób – 250 zł netto

Powyżej 30 os – uwzględniamy kolejną osobę

Rozstawienie ze sprzętnięciem bez obsługi do 50 osób – 150 zł netto

# Wesołych Świąt Wielkanocnych życzą „Kreatorzy Smaku”

tel. +48 22 2536870, +48 501640154, +48 503693847  
e-mail: [biuro@kreatorzysmaku.pl](mailto:biuro@kreatorzysmaku.pl)

[www.kreatorzysmaku.pl](http://www.kreatorzysmaku.pl)  
Kreatorzy Smaku s.c.

ul. Czerwonych Beretów 7, 00-910 Warszawa

