



Kreatorzy Smaku to szeroko pojęty catering, który wykreuje dla Państwa niepowtarzalne menu na każdą okazję. Staramy się tworzyć to czego dotychczas nikt nie stworzył, łamać stereotypy, bawić się smakiem, dać się ponieść fantazji, a zarazem zachować szyk, klasę i kunszt serwowanych potraw.

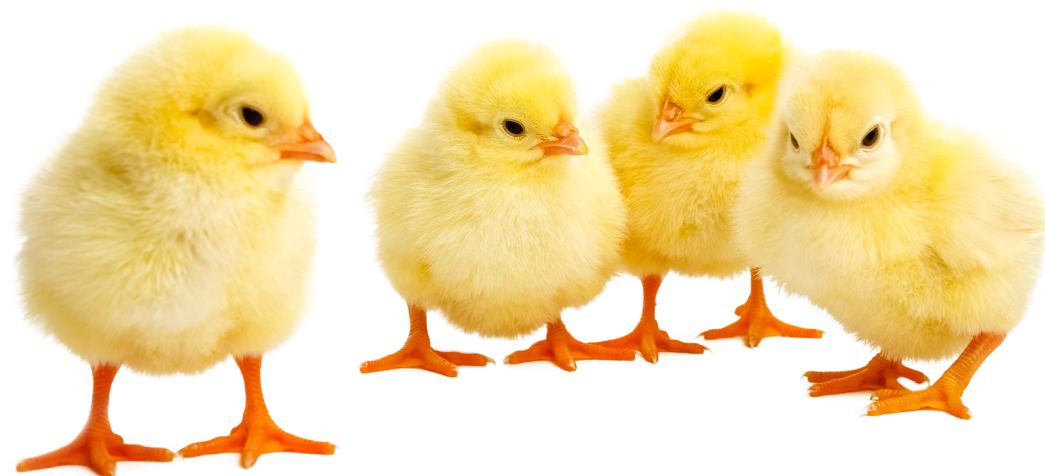
BISTRO „KREATORZY SMAKU”
ul. Czerwonych Beretów 7
00-910 Warszawa
tel. 22 253-68-70

Oferta wielkanocna

catering dla klienta indywidualnego

Organizujesz wielkanocne śniadanie czy obiad w rodzinnym gronie. Oferta na wielkanocne potrawy od „Kreatorów Smaku” jest dla Ciebie.

Święta Wielkiej Nocy są ściśle związane z tradycją zasiadania przy wspólnym stole. Wielkanoc w dzisiejszych czasach to nie tylko spotkanie przy rodzinnym stole, to również wyzwanie dla zapracowanej gospodyni. Powierzając naszej firmie organizację wielkanocnego cateringu z potrawami wielkanocnymi, zyskacie Państwo rodzinną atmosferę, którą podkreślą tradycyjne potrawy, przygotowane przez doświadczonych kucharzy. O wszystko to zadba wyspecjalizowana obsługa, która uwzględni wszelkie Państwa życzenia i sugestie.



Zupy (350 ml / minimum zamówienia 4 por.)

– Żur wielkanocny z jajem, chrzanem i białą kielbasą	9 zł
– Barszcz biały z suszonymi grzybami i jajem	9 zł
– Zupa chrzanowa na wędzonych żeberkach ze świeżo tartym majerankiem	10 zł
– Krem z białych warzyw z oliwą bazyliową, prażonymi pestkami dyni i grzankami czosnkowymi	8 zł
– Polędwiczki wieprzowe w śmietanie z podgrzybkami	16 zł
– Wołowina po burgundzku z pieczonymi warzywami i pomidorami	16 zł
– Curry z indyka z warzywami i świeżym szpinakiem na mleko kokosowym z kolendrą i limonką	16 zł

II dania (przygotowane do samodzielnego podgrzania, cena za porcję, minimum zamówienia 4 por.)

– Kaczka pieczona (1/2 kaczki), grillowane gruszki, sos żurawinowo – wiśniowy	28 zł
– Sakiewka z grillowanego kurczaka z brokułem, orzechami i migdałami w sosie ziołowym	18 zł
– Polędwiczki wieprzowe w sosie z wędzonej śliwki	20 zł
– Kotlet z indyka panierowany w migdałach z orzechami faszerowany serem, szpinakiem i szynką z komina	18 zł
– Pieczone gołonki wieprzowe podane z młodą kapustą z koprem	25 zł
– Rolada cielęca faszerowana szpinakiem z suszonym pomidorem w sosie śmietanowo – ziołowym	25 zł
– Łosoś pieczony w pesto owinięty szynką sezonowaną z fasolką szparagową z sezamem i dipem ziołowym	25 zł
– Łosoś pieczony podany ze szpinakiem z suszonym pomidorem i serem feta	25 zł
– Smażony filec z sandacza podany z sosem kurkowym i puree z selera i szpinaku	25 zł

Zimne przekąski porcja 100 gr. – minimum zamówienia 6 por.

– Schab ze śliwką w maładze	9 zł
– Roladka z indyka z morelami i żurawiną	10 zł
– Pasztet z podgrzybkami	9 zł
– Pasztet z suszonymi śliwkami i żurawiną	9 zł
– Schab po warszawsku	10 zł
– Polędwiczka wieprzowa ze szpinakiem otulona szynką z sosem tatarskim i jajem przepiórczym	11 zł
– Rolada z indyka z jajem, szpinakiem i sosem chrzanowym	10 zł
– Śledź z cebulą, suszonym pomidorem i grillowaną cukinią	8 zł
– Canelloni z wędzonego łosia z serkiem philadelphia	12 zł
– Rolada z sandacza z oliwkami, suszonym pomidorem, chrzanem jabłkowym i tymiankiem	12 zł
– Tatar z łosia (świeży i wędzony) z suszonymi pomidorami i kurkami	15 zł
– Jaja (2 połówki / porcja)	7 zł
– faszerowane pastą quacamole	
– faszerowane suszonymi pomidorami, fetą i szpinakiem	
– faszerowane kozim serem, pomidorami i tymiankiem	
– smażone w skorupkach z pieczarką i szpinakiem	
– faszerowane pastą z łosia i rukoli	
– faszerowane pastą z tuńczyka	
– faszerowane w gniazdach z szynki szwarcwaldzkiej i kiełek lucerny	
– Gołąbki z grillowanej cukinii, sera koziego i żurawiny (2 szt/por)	9 zł
– Pieczarka faszerowana jajem ze szpinakiem panierowana	8 zł

– Kaczka pieczona w całości z papryczkami chili, oliwkami, suszonym pomidorem i szpinakiem	110 zł / szt
– Kaczka pieczona w całości z morelą, suszoną śliwką, pistacjami, orzechami, migdałami i żurawiną	110 zł / szt

Sałaty (cena za kilogram – 48 zł)

- Wielkanocna sałata z rzeżuchą i jajkiem przepiórczym, (mix sałat, ogórek, pomidor, czerwona cebulka, jajka przepiórcze, kukurydza, groszek, kiełki lucerny i rzeżuchy, sos jogurtowy)
- Sałata wielkanocna z szynką i jajem, (szynka, jajo, rzeżucha, ogórek konserwowy, czerwona cebula, majonez)
- Sałata z brokułem, (brokuł, jaja gotowane, migdały, schab wędzony, sos ziołowy)
- Sałata makaronowa z tuńczykiem, (makaron pełnoziarnisty, tuńczyk, kukurydza, zielony groszek, grillowana cukinia, suszony pomidor i ser feta)
- Sałata z kaszy kus kus z warzywami, (kasza kus kus, ciociorka, szalotka, grillowana papryka, grillowana cukinia, prażone orzechy, oliwa smakowa)
- Sałata kolorowa, (brokuł, kalafior, szpinak, ser żółty, natka pietruszki, pomidorki cherry)
- Sałata z koziego ser, (ser koziego, orzechy, grillowana gruszka, cykoria, rukola, szpinak, malinowe balsamico)
- Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem i jajem

