Restauracja Ewa Zaprasza
Sasino, ul. Morska 49
84-210 Choczewo
tel. 58-676-33-39
kom. 603-58-20-31
www.ewazaprasza.com.pl

BartArt
Sale Bankietowe
Gościcino, ul. Słoneczna 102
kom. 502-521-652
www.bartart.pl

Sasino, maj 2015

Oferta weselna na 50 osób v1
Gościcino 2015

Opcja I

1. *Obiad - godzina 17^{00}*

Starter
Śledź Ewy podawany w bułce

Zupy
Zupa borowikowa z kluskami francuskimi

Potrawy gorące
Łosoś pieczony
Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
Kurczak w boczku z suszonymi śliwkami

Sałatki
Sałata zielona z musztardowo-miodowym vinaigrette



Dodatki do dań
Ziemniaki
Ziemniaki zapiekane
Gotowane warzywa



Napoje bezalkoholowe
Kawa
Herbata
Soki owocowe
Napoje gazowane (Cola, Sprite)
Woda mineralna



2. *Desery i przekąski - 19^{00}*

Desery
Gruszki w sosie waniliowym
Tarta lemonkowa
Tarta migdałowa
Sernik
Brownies



Przekąski zimne
Carpaccio z łososia gravlax z sosem musztardowym i kaparami
Łosoś w galarecie
Pieczona pierś z kaczki po pekińsku
Schab pieczony ze śliwkami i morelami
Pasztet z królika z bakaliami
Pierś z indyka faszerowana szpinakiem i mascarpone
Paluszki grissini z szynką parmeńską
Deska serów



Dodatki do dań
Sos jogurtowy
Sos czosnkowy
Sos tatarski
Cumberland
Kosze pieczywa
Masło



Sałatki
Sałatka z grillowanym kurczakiem
Sałata z żurawiną i orzechami nerkowca

3. *Dania serwowane w nocy - 1^{00}*



Dania gorące
Szynka wieprzowa pieczona z goździkami
podawana z sosem chrzanowym i białą zasmażaną kapustą
Żurek z kiełbasą i jajkiem



Na początku na gości czekał będzie starter - śledź w majonezie. Następnie podamy zupę borowikową a potem, na paterach, dania główne wraz z dodatkami. Umożliwi to gościom wybór ich ulubionych dań spośród wszystkich oferowanych. Jednocześnie zachowana zostanie wysoka estetyka i atrakcyjność serwisu. Po drugich daniach na szwedzkich bufetach zaserwujemy desery oraz zimne przekąski, które uzupełniane, pozostaną tam do końca uroczystości.
Zwieńczeniem uroczystości będą podawane w nocy: szynka pieczona z goździkami oraz żurek z kiełbasą i jajkiem.

*Przy kalkulacji dla 50 uczestników koszt powyższego menu to **7 450 zł** (149 zł na osobę). Po dodaniu 2 500 zł za salę ART, cena powyższej oferty wynosi **9 950 zł** (199 zł na osobę).*



Opcja II

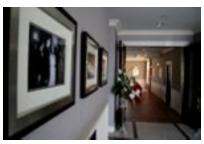
1. *Obiad - godzina 17^{00}*

Starter
Tarta z porami i kozim serem



Zupy
Zupa borowikowa z kluskami francuskimi

Potrawy gorące
Sandacz gotowany na parze w sosie borowikowym
Cielęcina faszerowana szpinakiem i mascarpone w sosie migdałowym
Pierś z kaczki z pieczonym jabłkiem i borówkami



Sałatki
Sałata z żurawiną i orzechami nerkowca

Dodatki do dań
Ziemniaki
Ziemniaki au gratin
Czerwona kapusta zasmażana z rodzynkami
Pieczone warzywa



Napoje bezalkoholowe
Kawa z ekspresu
Herbata
Soki owocowe
Napoje gazowane (Cola, Sprite)
Woda mineralna



2. *Desery i przekąski - 19^{00}*

Desery

Tiramisu
Gruszki w sosie waniliowym
Tarta lemonkowa
Sernik
Brownies



Przekąski zimne
Śledź Ewy
Carpaccio z łososia gravlax z sosem musztardowym i kaparami
Łosoś w galarecie
Pieczona polędwica wołowa
Pasztet z królika z bakaliami
Daktyl w boczku z serkiem gorgonzola
Paluszki grissini z szynką parmeńską
Deska serów z konfiturą z czerwonej cebuli



Dodatki do dań
Sos jogurtowy
Sos czosnkowy
Sos tatarski
Cumberland
Kosze pieczywa
Masło



Sałatki
Sałatka z grillowanym kurczakiem
Sałatka zielona z sosem aioli i prażonym słonecznikiem

Przekąski gorące
Krewetki w masełku czosnkowym
Ślimaki po burgundzku

3. *Dania serwowane w nocy - 1^{00}*



Dania gorące
Szynka wieprzowa pieczona z goździkami
podawana z sosem chrzanowym i białą zasmażaną kapustą
Barszcz czerwony z kołdunami



Uroczysty obiad rozpoczniemy od ciepłego startera - tarty z porami i serem. Następnie podamy zupę borowikową a potem, na paterach, dania główne wraz z dodatkami (same specjalności szefowej kuchni). Umożliwi to gościom wybór ich ulubionych dań spośród wszystkich oferowanych. Jednocześnie zachowana zostanie wysoka estetyka i atrakcyjność serwisu. Po drugich daniach na szwedzkich bufetach zaserwujemy desery oraz zimne przekąski, które uzupełniane, pozostaną tam do końca uroczystości. Około godziny 22 podamy gorące przekąski - ślimaki po burgundzku oraz krewetki w masełku czosnkowym. Zwieńczeniem uroczystości będą podawane w nocy: szynka pieczona z goździkami oraz barszcz czerwony z kołdunami.

*Przy kalkulacji dla 50 uczestników koszt powyższego menu to **9 300 zł** (186 zł na osobę). Po dodaniu 2 500 zł za salę ART, cena powyższej oferty wynosi **11 800 zł** (236 zł na osobę).*

Opcja III



1. *Obiad - godzina 17^{00}*

Starter
Sałatka na cieście francuskim z krewetką

Zupy
Zupa borowikowa z kluskami francuskimi



Danie główne
Pierś z kaczki z pieczonym jabłkiem i borówkami
Ziemniaki au gratin
Czerwona kapusta zasmażana z rodzynkami

Deser
Tiramisu

Napoje bezalkoholowe
Kawa z ekspresu
Herbata
Soki owocowe
Napoje gazowane (Cola, Sprite)
Woda mineralna



2. *Desery i przekąski - 19^{00}*

Desery
Gruszki w sosie waniliowym
Tarta lemonkowa
Sernik
Brownies



Przekąski zimne
Śledź Ewy
Carpaccio z łososia gravlax z sosem musztardowym i kaparami
Łosoś w galarecie
Pieczona polędwica wołowa
Pasztet z królika z bakaliami
Daktyl w boczku z serkiem gorgonzola
Paluszki grissini z szynką parmeńską
Deska serów z konfiturą z czerwonej cebuli



Dodatki do dań
Sos jogurtowy
Sos czosnkowy
Sos tatarski
Cumberland
Kosze pieczywa
Masło



Sałatki
Sałatka z grillowanym kurczakiem
Sałata z żurawiną i orzechami nerkowca



Przekąski gorące
Krewetki w masełku czosnkowym
Ślimaki po burgundzku

3. *Dania serwowane w nocy - 1^{00}*



Dania gorące
Szynka wieprzowa pieczona z goździkami
podawana z sosem chrzanowym i białą zasmażaną kapustą
Barszcz czerwony z kołdunami

Uroczysty obiad rozpoczniemy od wyrafinowanego startera - sałatki z krewetką podawanej na cieście francuskim. Następnie podamy zupę borowikową a potem danie główne - pieczoną pierś z kaczki z jabłkiem i borówkami. Obiad zakończy również podawany do stołu w kieliszkach deser - Tiramisu. Po obiedzie na szwedzkich bufetach zaserwujemy pozostałe desery oraz zimne przekąski, które uzupełniane, pozostaną tam do końca uroczystości. Około godziny 22 podamy gorące przekąski - ślimaki po burgundzku oraz krewetki w masełku czosnkowym. Zwieńczeniem uroczystości będą podawane w nocy: szynka pieczona z goździkami oraz barszcz czerwony z kołdunami.



*Przy kalkulacji dla 50 uczestników koszt powyższego menu to **9 550 zł** (191 zł na osobę). Po dodaniu 2 500 zł za salę ART, cena powyższej oferty wynosi **12 050 zł** (241 zł na osobę).*

Opcje dodatkowe

Stragan wiejski
Pęta kiełbas
Kabanosy

Szynka
Pasztetowa podwędzana
Boczek pieczony
Kotleciki mielone
Kaszanka
Smalec domowy
Ogórki kiszone i małosolne
Grzybki marynowane
Pieczywo wiejskie w kilku odmianach



*Przy kalkulacji dla 50 uczestników koszt straganu wiejskiego to **900 zł**.*

Przekąski gorące

Nazwa	***Wielkość porcji***	***Ilość porcji***



Krewetki w masełku czosnkowym
Ślimaki po burgundzku

*Przy kalkulacji dla 50 uczestników koszt powyższego menu to **450 zł** (9,00 zł na osobę).*

Bufet owocowy



Maliny
Truskawki
Jagody
Borówka amerykańska
Ananas
Arbuz
Melon
Winogrona
Sos waniliowy
Jogurt naturalny



*Jeśli zastąpimy tradycyjny kosz owoców bufetem owocowym, przy kalkulacji dla 50 uczestników jego koszt wyniesie **300 zł** (6,00 zł na osobę). Wykorzystane owoce mogą się zmieniać w zależności od sezonu.*

Poprawiny

Opcja I



Nazwa

Zupy
Żurek z kiełbasą

Dania na grilla
Łosoś z rusztu
Karkówka
Kiełbaski
Kaszanka
Ziemniaczki w czosnku
Pieczarki



Sałatki
Sałatka z grillowanym kurczakiem
Sałatka zielona z sosem vinaigrette



Dodatki do dań
Sos jogurtowy
Sos czosnkowy
Cumberland
Musztarda
Ketchup
Kosze pieczywa
Masło



Napoje
Kawa
Herbata
Soki owocowe
Woda mineralna

*Przy kalkulacji dla 50 uczestników koszt powyższego menu to **2 900 zł** (58 zł na osobę). Po dodaniu 1 500 zł za salę ART, cena powyższej oferty wynosi **4 400 zł** (88 zł na osobę).*

Opcja II



Nazwa

Zupy
Żurek z kiełbasą



Dania na grilla
Łosoś z rusztu
Karkówka
Krewetki z grilla w masełku czosnkowym
Kiełbaski
Kaszanka
Ziemniaczki w czosnku
Pieczarki
Ser feta z grilla



Sałatki
Sałatka Caprese
Sałatka z grillowanym kurczakiem
Surówka z białej kapusty



Dodatki do dań
Sos jogurtowy
Sos czosnkowy
Sos tatarski
Cumberland
Musztarda
Ketchup
Kosze pieczywa
Masło



Napoje
Kawa
Herbata
Soki owocowe
Woda mineralna

*Przy kalkulacji dla 50 uczestników koszt powyższego menu to **3 450 zł** (69 zł na osobę). Po dodaniu 1 500 zł za salę ART, cena powyższej oferty wynosi **4 950 zł** (99 zł na osobę).*



Bufet sałatkowy

Warzywa:
- sałata lodowa
- szpinak
- radicchio
- rukola
- oliwki
- papryka
- pomidory
- ogórki świeże
- ogórki konserwowe
- kukurydza
- fasola
- kiełki
- inne



Dodatki:
- sos vinaigrette
- sos czosnkowy
- sos włoski
- sos jogurtowy
- oliwy smakowe
- ocet balsamico
- pieczywo
- przyprawy
- feta
- bekon
- grillowany kurczak
- szyjki rakowe
- inne



Przy kalkulacji na 50 osób, po zastąpieniu sałatek z menu grillowego bufetem sałatkowym jego cena wynosi 5 zł/osobę.
Na bufecie sałatkowym znajdowało się będzie przynajmniej 16 elementów z wymienionych powyżej. Goście będą mogli skomponować z nich swoje ulubione sałatki.







W podane ceny wliczona jest obsługa, napoje gorące i zimne, wynajem obrusów oraz kompletnej zastawy stołowej.
*Podane ceny **nie uwzględniają** dekoracji kwiatowych, alkoholi oraz tortu okolicznościowego.*

Zapraszam również do odwiedzenia naszego serwisu internetowego oraz na Facebooka, gdzie znajdą Państwo m.in. referencje oraz zdjęcia z analogicznych imprez.
W razie jakichkolwiek pytań proszę o kontakt e-mailowy (catering@ewazaprasza.com.pl), lub telefoniczny z firmą cateringową pod numerami (58) 676-33-39 i 603 58 20 31 lub z firmą BartArt pod numerem 502-521-652.

Z poważaniem
Łukasz Dmochowski