

yummy catering
OKOLICZNOŚCIOWY

CHRZEST PIERWSZA KOMUNIA ŚWIĘTA JUBILEUSZ

to momenty pełen wzruszeń, bliskości
i rodzinnych emocji. Dlatego tworzymy catering,
który harmonijnie dopełnia te uroczystości
- pięknie podany, dopracowany i pełen smaku.



UMMY

to smak wspólnego świętowania
i troska o każdy detal.

menu

W przypadku przyjęć z obsługą kelnerską istnieje możliwość wyboru formy serwowanej – min. 4h obsługi wydarzenia, jeden kelner.

ZUPY 250 ML

Domowy rosół z lubczykiem, makronem i młodą marchewką
Krem z białych warzyw z oliwą truflową i chipsem z pietruszki (vegan)
Krem z pieczonych pomidorów z bazyliowym pesto, ricottą i grzanką (vege)
Flaczki z boczników ze świeżym majerankiem (vegan)
Krem z zielonych szparagów z chrustem z chorizo



DANIA GŁÓWNE

Rolada z polędwiczki wieprzowej z pancettą i sosem z zielonego pieprzu
Kurczak supreme w delikatnym maślano- winnym sosie
Duszony sandacz w sosie krewetkowym z koprem
Konfitowana noga z kaczki w glazurze pomarańczowej podana z pieczonym w majeranku jabłkiem grójeckim
Risotto borowikowe z pietruszką i parmezanem (wege/ vegan)
Vegański kotlet z selera w orzechowej panierce podany z zasmażanymi bocznikami



MENU PODANE W BUFECE
MINIMUM 15 PORCJI Z WYBRANEGO RODZAJU

Każdą kolejną pozycję dobieramy od minimum 10 porcji z danego rodzaju.

menu

DODATKI

(dla wydarzeń do 30 osób prosimy o wybór 1 dodatku skrobiowego i 1 dodatku warzywnego, w przypadku wydarzeń powyżej 30 osób prosimy o wybór 2 rodzajów z każdej kategorii)

SKROBIOWE:

Gnocchi z emulsją maślaną
Puree ziemniaczne z koperkiem
Konfitowane francuskie ziemniaczki z rozmarynem i masłem
Kaszotto z suszonymi pomidorami i ciętą nacią pietruszki

WARZYWNE:

Kalafior z palonym masłem
Duet fasolki szparagowej z maślaną bułeczką
Karmelizowane młode marchewki
Tradycyjne buraczki na ciepło

DO KAŻDEGO PAKIETU DODAJEMY:

Wiosenne młode sałaty z winegretem cytrusowo-miodowym, prażonymi migdałami i pomidorkiem cherry

(150 GRAM DANIE GŁÓWNE / 150 GRAM DODATEK SKROBIOWY / 150 WARZYWA)



MENU CIEPŁE

MINIMUM 15 PORCJI,
SERWOWANE W BEMARZE

Zupa
Danie główne
Dodatek warzywny i skrobiowy
Sałatka

MENU KIDS:

DO 12 ROKU ŻYCIA
MINIMUM 10 PORCJI,
SERWOWANE W BEMARZE

Delikatny krem pomidorowy
Klasyczny rosół z makaronem
Panierowane polędwiczki z kurczaka
Dodatki: mizeria, puree ziemniaczne

Możliwa opcja obsługi kucharskiej podczas wydarzenia, minimalny czas pracy kucharza 2h. Szczegóły ustalane indywidualnie.

buffet WYTRAWNY

Menu pakietowe nr 2
(7 przekąsek, 2 sałaty)

PRZYSTAWKI

W PÓLMISKACH NA STOLE

Półmisek wędlin i mięs
pieczystych
z tradycyjnej wędzarni
(schab, karczek, szynka
z tłuszczkiem, pasztet,
kabanosy) podane
z piklami i ćwikłą
z chrzanem

150 g /osoba

Tarta szparagowa
z sosem royal

75 g /osoba

Śledź w dwóch
smakach (tradycyjny
w oliwie lnianej
z grzybkami, piklowaną
cebulką i grzybkiem,
w śmietanie)

75 g /osoba

SALATY

Sałata a'la Cezar
z kurczakiem z wolnego
wybiegu, parmezanem,
grzankami, sosem aioli
i pomidorkiem cherry

100 g/ osoba

Carpaccio z buraka
z serem gorgonzola,
malinami, rukolą, kremem
balsamicznym
i orzechami (VEGE)

100g / osoba

PRZYSTAWKI

W WERSJI FINGER FOOD
1SZT./OS.

Blin ziemniaczany
z łososiem, kwaśną
śmietaną, wstążką
cienkiego szczypioru
i zielonym ogórkiem

Mini burger
z kurczakiem strips

Kanapeczka koktajlowa
z musem
musztardowym,
rostbefem
i grzybkiem

Roladka z cukinii
z musem orzechowym
i granatem / VEGAN

DODATKI

Chrupiące pieczywo,
osełka



ZAMÓWIENIE
DLA MIN. 15 OSÓB

PRZYSTAWKI W PÓLMISKACH NA STOLE

Półmisek wędlin i mięs
pieczystych
z tradycyjnej wędzarni
(schab, karczek, szynka
z tłuszczykiem, pasztet,
kabanosy) podane
z piklami i ćwikłą
z chrzanem

150 g / osoba

Półmisek serów
i wędlin włoskich

150 g / osoba

Tatar z wędzonego
pstrąga z zielonym
ogórkiem

80 g / osoba



babeł WYTRAWNY

Menu pakietowe nr 2
(8 przekąsek, 3 sałaty)

SALATY

Sałata Caesar
z krewetkami, anchois
i parmezanem

100 g / osoba

Baby szpinak
z gorgonzolą,
brzoskwiniami,
truskawkami, szparagami
oraz sosem
winno miodowym (VEGE)

100 g / osoba

Sałatka z pieczonym
łososiem marynowanym w
sosie sojowym
z limonką i syropem
klonowym, podany na
liściach sałaty rzymskiej ze
świeżym ananasem,
świeżym
ogórkiem, roszponką,
kolendrą i czerwoną
papryczką, polane
dresingiem miodowo
jogurtowym
z dodatkiem mięty

150 g / osoba



PRZYSTAWKI W WERSJI FINGER FOOD 1SZT./OS.

Polędwiczka
nadziewana
szparagami i borówką
na rukoli GF/LF

Roladka z cukinii
z musem orzechowym
i granatem VEGAN

Mini tortilla
z kurczakiem,
szpinakiem i aioli
parmezanowym

Ptyś z musem
chrzanowym
i szarpaną szynką

Pieczone na maśle
plastry brioszki
z marmoladą
z moreli podane
z plastrem kaczki
i karmelizowanym
jabłkiem

ZAMÓWIENIE
DLA MIN. 15 OSÓB

menu

DODAJ DO PAKIETU



DESERY

Panna cotta z musem z malin
Eklery z kremem i płatkami róży
Sernik tradycyjny
Klasyczna szarlotka
Mini ptysie
Świeże owoce filetowane

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

woda gazowana
i niegazowana w karafkach
soki owocowe w karafkach
kawa z ekspresu ziarnistego
wybór herbat
napoje gazowane w bufecie

ZAMÓWIENIE
DLA MIN. 10 OSÓB

Dodatki

DODAJ DO PAKIETU



ZESTAW DEKORACYJNY

ozdobny podtalerz
kryształowy kieliszek w wybranym kolorze
serweta z tkaniny w wybranym kolorze
sztućce srebrne/złote

OBRUSY

kolorystyka i wymiary od ustalenia

KRZESŁA

model do ustalenia

DEKORACJE KWIATOWE BUFETU

PRZEKĄSKI WYTRAWNE

MINIMUM Z DANEGO
RODZAJU 10 SZT.
(TATAR MIN. 15 SZT.)

Tatar wołowy
z dodatkami: szalotka,
ogórek, marynowane
rydze

Polędwiczka nadziewana
szparagami i borówką
na rukoli GF/LF

Ptyś z musem
chrzanowym, szarpaną
szynką i musem
z jabłka

Blin ziemniaczany
z kwaśną śmietaną,
cienkim szczypiorem
wstążka z zielonego
ogórka i łososiem

Pieczone na maśle
plastry brioszki
z marmoladą z moreli
podane z plastrem
kaczki i karmelizowanym
jabłkiem

Roladka z cukinii
z musem orzechowym
i granatem VEGAN

menu DODATKOWE

SALATY

PODANE CENY DOTYCZĄ
1-EGO KILOGRAMA

Salata Caesar z krewetkami
z anchois, serem Bursztyn
i grzankami

Baby szpinak z gorgonzolą,
brzoskwiniami, truskawkami,
szparagami oraz sosem
winno miodowym (VEGE)

Salatka z pieczonym łososiem
marynowanym w sosie
sojowym z limonką i syropem
klonowym, podany na liściach
sałaty rzymskiej ze świeżym
ananasem, świeżym
ogórkiem, roszponką, kolendrą
i czerwoną papryczką, polane
dresingiem miodowo
jogurtowym z dodatkiem mięty

Carpaccio z buraka z serem
gorgonzola, malinami, rukolą,
kremem balsamicznym
i orzechem (VEGE)

Salata a'la Cezar kurczakiem
z wolnego wybiegu
parmezanem, grzankami, aioli
i pomidorkiem cherry



PRZYSTAWKI

PODANE NA PÓLMISKACH
LUB TACACH, DLA 6-8 OSÓB

Półmisek wędlin i mięs
pieczystych
z tradycyjnej wędzarni
(schab, karczek, szynka
z tłuszczkiem, pasztet,
kabanosy) podane
z piklami i ćwikłą
z chrzanem
150 g /osoba

Półmisek serów
i wędlin włoskich
150 g /osoba

Tarta szparagowa
z krewetkami i sosem
royal

yummy catering
OKOLICZNOŚCIOWY

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

Powyższa oferta ma charakter bazowy i może zostać w pełni spersonalizowana oraz dopasowana do Państwa potrzeb, oczekiwań i charakteru wydarzenia.

zapytania@yummypartybox.pl

www.yummypartybox.pl