



**MOJA CATERING**

**tel. +48 793 700 888**

**catering@mojacatering.pl**

# SEZONOWE SPECJAŁY

## Jesień



### ZUPY:

- Krem z cukinii
- Krem z pieczonej dyni z aromatycznym imbirem i curry
- Zupa grzybowa z łazankami
- Krem z podgrzybków z grzaneckami
- Krem ziemniaczany z chipsami z boczku

### Danie główne

- Polędwiczki wieprzowe na sosie z leśnych grzybów
- Eskalopki ze schabu na pikantnym szpinaku z serem
- Kurczak z grilla z pieczoną dynią
- Roladki drobiowe z serkiem i szpinakiem
- Plastry indyka z suszonymi pomidorami
- Roladka drobiowa z fasolką i boczkiem
- Grillowana karkówka na karmelizowanej cebulce
- Schab nadziewany śliwką węgierką w sosie maderowym
- Poledwiczka wieprzowa w sosie śliwkowym
- Pikantna karkówka w ziołowej marynacie z musztardą francuską i marchewką



- Schab z duszoną cukinią
- Ratatouille warzywne
- Pasta z cukinią, bakłazanem i papryką w sosie pesto
- Pasta z duszonymi grzybami na śmietanie
- Pasta z dynią, pikantnym chorizo i pestami dyni
- Risotto z dynią

#### Desery

- Szarlotka z polskich jabłek
- Tarta śliwkowa z kruszonką
- Kruche babeczki z musem czekoladowym i owocami
- Kruche babeczki z żurawiną i musem czekoladowym
- Korzenne ciasto marchewkowe





## OFERTA

### WARUNKI PRZYJĘCIA ZAMÓWIENIA:

1. przerwy kawowe i lunch potwierdzone mailowo (catering@mojacatering.pl) najpóźniej 3 dni robocze przed spotkaniem
2. najpóźniej na 2 dni robocze przed spotkaniem, potwierdzamy liczbę uczestników, niezmiennalną godzinę przerw kawowych i lunchu oraz lokalizację
3. na specjalne Państwa życzenie przygotowujemy dekoracje stołów – prosimy o informacje w tej sprawie - koszt dekoracji ustalany jest indywidualnie
4. koszt menu obejmuje wystawne podanie poczęstunku, zastawę porcelanową oraz szkło, niezbędny sprzęt gastronomiczny, profesjonalną obsługę kelnerską oraz sprzęt techniczny (w tym stoły prostokątne na potrzeby organizacji stołów szwedzkich oraz stoły koktajlowe), a także transport sprzętu.
5. dodatkowy koszt wypożyczenia szkła, porcelany, kieliszków, itd. ustalamy indywidualnie

ZAMÓWIENIE, KTÓREGO WARTOŚĆ PRZEKRACZA 500 ZŁ,

REALIZUJEMY PO OTRZYMANIU PRZEZ MOJA Sp. z o.o.

ZALICZKI W WYSOKOŚCI 50 % WARTOŚCI ZAMÓWIENIA.

**Zapraszamy Państwa do korzystania z naszych usług cateringowych.**

tel. +48 793 700 888

catering@mojacatering.pl



## **PRZERWA KAWOWA:**

### **1. KLASYCZNA** - 12 zł netto / 1 osoba

- kawa świeżo parzona
- wybór herbat Dilmah oddzielnie pakowanych
- mleko, cytryna, cukier biały i brązowy
- woda mineralna gazowana/niegazowana – 1 but. 500 ml

### **2. ORZEŹWIAJĄCA** - 14 zł netto / 1 osoba

- kawa świeżo parzona
- wybór herbat Dilmah oddzielnie pakowanych
- mleko, cytryna, cukier biały i brązowy
- woda mineralna gazowana/niegazowana– 1 but. 500 ml
- sok owocowy (100% jabłko/pomarańcz) – 250 ml

### **3. SŁODKA** - 15 zł netto / 1 osoba

- kawa świeżo parzona
- wybór herbat Dilmah oddzielnie pakowanych
- mleko, cytryna, cukier biały i brązowy
- woda mineralna gazowana/niegazowana– 1 but. 500 ml
- wybór kruchych ciasteczek

### **4. W STYLU FRANCUSKIM** - 22 zł netto / 1 osoba



- kawa świeżo parzona
- wybór herbat Dilmah oddzielnie pakowanych
- mleko, cytryna, cukier biały i brązowy
- woda mineralna gazowana/niegazowana– 1 but. 500 ml
- ciasteczka francuskie z jabłkami, z cynamonem, z kremem budyniowym, z malinami  
3 szt./ 1 osoba (120 g)

## 5. FITNESS

- 27 zł netto / 1 osoba



- kawa świeżo parzona
- wybór herbat Dilmah oddzielnie pakowanych
- mleko, cytryna, cukier biały i brązowy
- woda mineralna gazowana/niegazowana– 1 but. 500 ml
- owoce sezonowe filetowane – 150 g
- ciasteczka kruche fitness – np. z otrębami, ze słonecznikiem, owsiane, ...

## 7. SŁONA

- 25 zł netto / 1 osoba



- kawa świeżo parzona
- wybór herbat Dilmah oddzielnie pakowanych
- mleko, cytryna, cukier biały i brązowy
- woda mineralna gazowana/niegazowana– 1 but. 500 ml
- mini przekąski z ciasta francuskiego, np. ze szpinakiem, z szynką i serem, ...  
8 szt./ 1 osoba (120 g)

## 8. DE LUX

- 35 zł netto / 1 osoba

- kawa świeżo parzona
- wybór herbat Dilmah oddzielnie pakowanych
- mleko, cytryna, cukier biały i brązowy
- woda mineralna gazowana/niegazowana– 1 but. 500 ml
- sok owocowy z kartonu (100% jabłko/pomarańcz) – 250 ml
- wybór ciast domowych - brownie/sernik/...150 g/ 1 osobę
- przekąski z ciasta francuskiego, np. ze szpinakiem, z szynką i serem, ...6 szt./1 osobę (90g)



Wybór kanapek koktajlowych na bagietce pszenne i wieloziarnistej – 4 szt. / 1 osoba – 16 zł netto

- z łososiem wędzonym, koperkiem i cytryną,
- z mozzarellą, liściem świeżej bazylii i pomidorkiem,
- jajem na twardo i szczypiorkiem,
- z wędliną i musem chrzanowym,
- niebieskim serem i owocami,
- pikantny twarożek z rzodkiewką,
- ...

Wybór ciast domowych – talerz – 2 szt. / 1 os. – 8 zł netto

Sok w butelkach 300 ml (jabłko/pomarańcz/porzeczka) – 4 zł netto / 1 szt.

## **LUNCH:**

**1. Wariant I** - 31 zł netto / 1 osoba

- zupa – jeden rodzaj
- danie gorące – jeden rodzaj – z dodatkami
- deser – 1 szt. / 1 osoba

**2. Wariant II** - 44 zł netto / 1 osoba

- zupa – jeden rodzaj
- danie gorące – dwa rodzaje – z dodatkami
- deser – 1 szt. / 1 osoba

**3. Wariant III** - 65 zł netto / 1 osoba

- przekąski zimne – trzy rodzaje – po 1 szt. z każdego rodzaju / 1 osoba
- sałata – jeden rodzaj
- zupa – dwa rodzaje
- danie gorące – dwa rodzaje – z dodatkami
- deser – 2 szt. / 1 osoba

**Napoje:****\* napoje zimne:**

woda mineralna – but. 500 ml – 3 zł netto / 1 osoba

woda w dzbankach - 2,50 zł netto /1 osoba

sok w dzbankach – 2,90 zł netto/1 osoba

sok w butelkach 300 ml – 4 zł netto / 1 szt.

**\* napoje ciepłe:**

kawa, herbata z dodatkami – 8 zł netto / 1 osoba

**PRZYKŁADOWE MENU - LUNCH - do wyboru:****Przystawki - sztuki:**

- szaszłycki z pomidorków cherry, mozzarelli i świeżej bazylii
- mini tortilla z szynką, rukolą i kremowym serkiem
- tartinki z łososiem wędzonym i koperkiem
- bruschetty z oliwkami i kawałkami świeżych pomidorów, aromatyzowane pesto pietruszkowym
- kruche babeczki z musem włoskim i suszonym pomidorem
- roladki szpinakowe z wędzonym łososiem, ogórkiem i cytrynowym serkiem

**Zupa – 220 ml / 1 osoba:**

- domowy rosół z makaronem
- krem z zielonego groszku
- pieczarkowa
- pomidorowa z ryżem
- ogórkowa
- bulion jarski
- krupnik
- krem z pomidorów z makaronem naleśnikowym

**Danie główne:**

Mięsne/rybne - 120g + 2 dodatki / 1 osoba:

- pierś kurczaka w sosie z zielonego pieprzu
- schab z pieczonym jabłkiem i majerankiem
- kurczak w marynacie jogurtowo-imbirowej
- kurczak w sosie hiszpańskim
- sztuka mięsa w sosie chrzanowym
- karkówka w sosie miodowo-musztardowym
- pieczeń w kminku
- schab karkowy z rozmarynem
- pierś kurczaka z pomidorem i mozzarellą
- indyk w sosie pomidorowo-bazyliowym



- sola z karmelizowanym jabłkiem w cydrze
- mintaj na salsie warzywnej
- miruna na szpinaku pod pierzynką z mozzarelli

**Dodatki do dań mięsnych i rybnych: 150g/1 osobę**

- ryż biały
- ryż z warzywami duszonymi i curry
- ziemniaki opiekane
- ziemniaki z koprem
- kasza gryczana
- kasza jęczmienna
- kasza pęczak
- mix warzyw na parze
- fasolka szparagowa natką pietruszki
- brokuły
- kalafior
- brukselka

**Jarskie – ok. 150 g / 1 osoba + 1 dodatek**

- pasta ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- naleśniki z duszonymi warzywami
- pierogi ze szpinakiem i fetą
- pierogi ruskie
- kotleciki z zielonej soczewicy

**Salaty/ Surówki – 100 g / 1 osoba:**

- kruche sałaty z tuńczykiem, jajem na twardo, oliwkami i fasolką szparagową w sosie vinegert
- kolorowe sałaty, bryndza, gruszki, pomidory cherry w sosie balsamicznym
- sałata z mozzarellą, pomidorami, skropiona oliwą i sosem balsamicznym
- pieczone buraki na rukoli, z serem feta, prażonymi pestkami dyni, w sosie balsamicznym
- marchew z selerem
- czerwona kapusta z rodzynkami
- biała rzodkiew z rzodkiewką
- colesław

**Desery - sztuki:**

- owoce sezonowe – koszt – 100g / 1 osoba
- babeczki kruche z musem czekoladowym i owocami
- ciasto czekoladowe brownie
- domowy sernik
- szarlotka