

OFERTA WESELNA



OFERTA WESELNA



Wyjątkowy dzień wymaga wyjątkowej oprawy

Z przyjemnością przedstawiamy ofertę na organizację wesela.
Mamy nadzieję, że spełnimy Państwa oczekiwania.
Naszą specjalnością jest planowanie i organizacja wszelkiego rodzaju imprez
okolicznościowych oraz eventów.

Gwarantujemy niebanalne przeżycia kulinarne, profesjonalną obsługę
i niezapomniane wspomnienia wszystkim uczestnikom spotkania.

W Pakiecie Weselnym oferujemy:

Niepowtarzalną salę
Wykwintne menu
Tradycyjne powitanie chlebem i solą
Pary Młodej
Toast powitalny dla Gości
Aranżacje stołów – dekoracja kwiatowa, świece,
drukowane menu
Niespodzianka dla Nowożeńców

W ramach oferty zapewniamy:

- wybrane menu
- obsługę kelnerską,
- obsługę sprzątającą,
- zastawę bufetową oraz zastawę stołową,
 - aranżację bufetów,
 - stoły i krzesła,
- dekorację kwiatową, serwetki i świece.

Termin: do ustalenia
Ilość osób: do ustalenia
Miejsce realizacji: do ustalenia

Zapraszamy serdecznie do skorzystania z naszych usług !

WWW.NUTRICATERING.PL

OFERTA WESELNA SILVER



PAKIET SILVER

Na dobry początek

Tradycyjne powitanie Nowożeńców chlebem i solą,
toast wzniesiony półwytrawnym winem musującym

Przystawka

Grillowany ser halloumi z rukolą, malinami i sosem balsamicznym 60g/20g/40g

Zupa

Krem z białych warzyw z oliwą porową 200ml
Danie główne serwowane na półmiskach (2,5 porcji/os.)
Marynowany schab wieprzowy w pieprzu cytrynowym i maślanym sosie 100g
Filet z kurczaka w chrupiącej panierce 100g
Pieczeń z karczku w sosie pieczeniowym 100g
Filet z Dorsza z sosem cytrynowo – maślanym 100g

Dodatki

Ziemniaki gotowane z masłem koperkowym 80g
Kopytka 80g
Kasza pęczak 80g
Warzywa ogrodowe 80g
Mix surówek 120g

Deser

Krem śmietanowo - waniliowy na sosie truskawkowym 100g/20g
Zimne przekąski
Filet z indyka z konfiturą morelową 40g
Tradycyjne mięsa pieczone 40g
Parfait z drobiowych wątróbek z konfiturą cebulową 40g/10g
Koreczki z szynką dojrzewającą, melonem, oliwką 40g/10g
Matiasy w oleju i ziołach 40g
Terrina rybna z ogórkiem i kremowym serkiem 40g
Jajka faszerowane musem łososiowym 40g
Wybór domowych pikli 50g
Pieczywo mieszane 60g

Sałatki

Kolorowe liście sałaty z warzywami i dresingiem koperkowym 80g
Sałatka Cezar z grzankami i grillowanym kurczakiem 80g

Dania gorące

Węgierska zupa gulaszowa z ziemniakami i papryką 200ml
Wieprzowina w sosie pieczarkowym z czerwonym winem 200g
Danie show (podawane przez kucharzy):
pieczona szynka w całości z sosem chrzanowym i smażonymi ziemniaczkami na
maśle 150g/20g/30g

Napoje

Woda mineralna niegazowana z cytryną b/o
Kawa, herbata z dodatkami b/o

OFERTA WESELNA GOLD



PAKIET GOLD

Na dobry początek

Tradycyjne powitanie Nowożeńców chlebem i solą,
toast wzniesiony półwytrawnym winem musującym

Przystawka

Prosciutto z brzoskwinia, świeżym szpinakiem, orzechami 60g/20g/20g

Zupa

Rosół z makaronem i warzywami 200ml

Dania główne

Pierś z kurczaka nadziewana serem mozzarella i salami pepperoni 100g

Południczki wieprzowe w sosie z leśnych grzybów 100g

Tradycyjny sznycel wieprzowy z pieczarkami i cebulką 100g

Filet z dorsza na duszonych śródziemnomorskich warzywach 100g

Dodatki

Ziemniaki gotowane z masłem koperkowym 80g

Kluski śląskie 80g

Pieczone ziemniaki z ziołami 80g

Warzywa ogrodowe 80g

Mix surówek 120g

Deser

Mus z ciemnej czekolady na konfiturze z owoców leśnych 80g/30g

Zimne przekąski

Rolada z boczku marynowana w majeranku 40g

Chorizo z orzechami 40g

Pieczony na różowo rostbef z sosem tatarskim 40g

Pasztet domowy z sosem żurawinowym 40g

Wybór polskich kielbas: (myśliwska, jałowcowa, kabanos) 40g

Śledź w sosie śmietanowym z jabłkami i cebulką 40g

Sałatka śledziowa w buraczkach 40g

Pstrąg wędzony w galarecie z szalwią 40g

Wybór domowych pikli 40g

Pieczyno mieszane 60g

Sałatki

Sałatka grecka z serem feta 60g

Sałatka z selerem naciowym i grillowanym kurczakiem tandori 60g

Sałatka z połędniczką wieprzową, granatem, avocado i jajkiem 60g

Dania gorące

Barszcz czerwony z pasztecikiem francuskim 200ml/80g

Strogonow drobiowy z papryką i pieczarkami 200g

Danie show (podawane przez kucharzy): Pieczona szynka w całości z sosem chrzanowym i smażonymi ziemniaczkami na maśle 150g/20g/30g

Napoje

Woda mineralna niegazowana z cytryną b/o

Kawa, herbata z dodatkami b/o

OFERTA WESELNA PLATINIUM



PAKIET PLATINIUM

Na dobry początek

Tradycyjne powitanie Nowożeńców chlebem i solą,
toast wzniesiony półwytrawnym winem musującym

Przystawka

Pierś z kaczki, pieczony batat, sos figowy i mikro botwina 60g/20g/20g

Zupa

Consomme z kaczki z szpinakowymi kluseczkami 200ml

Dania główne

Kaczka pieczona w ziołach podana z karmelizowanymi jabłkami 100g

Półdzwiczki wieprzowe z borowikami i jarmużem 100g

Skoki z królika duszone w białym winie 100g

Filet z łososia na szpinaku z kalafiolem romanesco 100g

Dodatki

Ziemniaki gotowane z masłem koperkowym 80g

Kopytka dyniowe 80g

Pieczone ziemniaki z ziołami 80g

Kapusta czerwona duszona w czerwonym winie 80g

Mix surówek 120g

Deser

Fondant czekoladowy z malinami 80g/40g

Zimne przekąski

Półdzwiczka wieprzowa na grzance z musem grzybowym 40g

Pierś z kaczki na konfiturze z czerwonej cebuli 40g

Wybór mięs wędzonych z sosami 40g

Parfait drobiowe z borówką 40g

Krewetka w ogórku z aksamitnym sosem 40g

Grisini z szynką parmeńską i rukolą 40g

Matiasy marynowane w suszonych pomidorach 40g

Tymbaliki wieprzowe z warzywami 40g

Faszerowane jajka z musem z wędzonego pstrąga i kawiozem 40g

Marynowane borowiki 40g

Pieczywo mieszane z masłem 60g

Sałatki

Sałatka z półdzwiczką wieprzową, granatem i avocado 60g

Rukola z pomidorkiem koktajlowym i mozzarellą 60g

Sałatka Cezar z grzankami i grillowanym kurczakiem 60g

Dania gorące

Flaczki wołowe z warzywami i pomidorami 200ml

Golonki na kapuście zasmażanej 150g/50g

Danie show (podawane przez kucharzy): Pieczona w całości szynka miodowo

musztardowa z sosem z zielonego pieprzu, grillowane warzywa i smażone

ziemniaczki na maśle 150g/60g/80g

Napoje

Woda mineralna niegazowana z cytryną b/o

Kawa, herbata z dodatkami b/o

OFERTA DODATKOWA



Dodatkowo proponujemy:

- stół wiejski z wyrobami
- open bar na napoje alkoholowe i bezalkoholowe
 - opłata korkowa
- bufet deserowy (3 porcje ciasta lub deserków/os.)
 - oprawę muzyczną oraz fotograficzną,
 - profesjonalną oprawę florystyczną,
- obsługę techniczną wraz z oświetleniem i nagłośnieniem



OFERTA DODATKOWA



KONTAKT

Z chęcią oprowadzimy Państwa
po naszych salach i odpowiemy na wszelkie pytania.
Zachęcamy do kontaktu.

Wrocław | ul. Strzegomska 54 a
tel. 692 223 718 lub 534 091 641 | wroclaw@nutricatering.pl

Warszawa | Al. Jerozolimskie 134
tel. 604 661 550 lub 533 069 943 | warszawa@nutricatering.pl

WWW.NUTRICATERING.PL