BISTRO 4smaki CATERING

OFERTA ŚWIĄTECZNA

SMAK ŚWIĄT W NAJLEPSZYM WYDANIU

BISTRO 4smaki CATERING

WIGILIJNY SMAK TRADYCJI
910G/OS.

BUFET ZIMNY – TRADYCJA I SMAK

TRIO ŚLEDZIOWE:

- ŚLEDŹ PO KASZUBSKU W AROMATYCZNYM SOSIE POMIDOROWYM
- ŚLEDŹ TRADYCYJNY Z CEBULKĄ W OLEJU
- ŚLEDŹ POD PIERZYNĄ Z SOSEM TATARSKIM

TRADYCYJNA SAŁATKA Z WARZYW KORZENNYCH, Z DOMOWYM MAJONEZEM

KOMPOZYCJA MIĘS I PASZTETÓW DOMOWYCH:

- PASZTET STAROPOLSKI
- PASZTET Z ŻURAWINĄ
- SCHAB PIECZONY W ZIOŁACH
- KARKÓWKA MARYNOWANA W MAJERANKU, MIODZIE I PIOŁUNÓWCE
- BOCZEK PIECZONY AROMATYCZNY

DODATKI:

ŚWIEŻE PIECZYWO, CHRZAN, ĆWIKŁA, DOMOWE MARYNATY

BUFET GORĄCY – SMAKI WIGILII

BARSZCZ WIGILIJNY Z WINNYM JABŁKIEM PODAWANY Z USZKAMI WYPEŁNIONYMI LEŚNYMI GRZYBAMI

TRADYCYJNE RĘCZNIE LEPIONE PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

MORSZCZUK W MIGDAŁOWEJ KRUSZONCE

KAPUSTA WIGILIJNA Z GRZYBAMI

BUFET SŁODKOŚCI – DOMOWE WYPIEKI

SERNIK Z KANDYZOWANĄ SKÓRKĄ POMARAŃCZOWĄ

PIERNIK PRZEKŁADANY GANASZEM CZEKOLADOWYM I ŚLIWKĄ W RUMIE

DOMOWY JABŁECZNIK Z KRUSZONKĄ I CYNAMONOWĄ NUTĄ

BISTRO 4smaki CATERING

ŚWIĄTECZNY SMAK INTEGRACJI 990G/OS.

BUFET ZIMNY - SMAKI TRADYCJI I ELEGANCJI

DELIKATNA GALARETKA Z KARPIA Z AROMATYCZNYMI LEŚNYMI GRZYBÓW

TRZYKOLOROWA TERINA Z RYB MORSKICH Z DIPEM FRANCUSKIM

TATAR ZE ŚLEDZIA HOLENDERSKIEGO I PIKLI NA PUMPERNIKLU

KOMPOZYCJA PASZTETÓW I MIĘS PIECZONYCH:

- PSZTET Z DZIKA W AROMACIE JAŁOWCA
- PASZTET Z PERLICZKI I MORELI
- PASZTET TRADYCYJNY DOMOWY
- CARPACCIO Z KACZKI W RÓŻOWYM WYDANIU

QUICHE Z KARMELIZOWANEGO BURAKA, GRUSZKI I ORZECHÓW WŁOSKICH Z WEGAŃSKIM BESZAMELEM I NUTĄ TYMIANKU

SAŁATKA JARZYNOWA KLASYCZNA Z WARZYW KORZENNYCH I DOMOWEGO MAJONEZU

DODATKI: ŚWIEŻE PIECZYWO SOSY: CUMBERLAND, TATARSKI, DOMOWA ĆWIKŁA , PIKLE

BUFET CIEPŁY - UCZTA ŚWIĄTECZNYCH SMAKÓW

ZUPA DO WYBORU:

BARSZCZ Z KISZONYCH BURAKÓW NA CZERWONYM WINIE

KREM Z LEŚNYCH GRZYBÓW Z GROSZKIEM PTYSIOWYM

OKOŃ W SOSIE KREWETKOWYM Z WINNĄ NUTĄ

ROLADA Z INDYKA Z MUSEM PIETRUSZKOWO-ŻURAWINOWYMZ DODATKIEM SERA DOJRZEWAJĄCEGO, PODANA Z SOSEM GRZYBOWYM Z ORZECHAMI I CHRUSTEM Z BOCZKU

TRADYCYJNE RĘCZNIE LEPIONE PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

KOPYTKA OBSMAŻANE W WĘDZONEJ PAPRYCE

BURAKI GLAZUROWANE Z KARDAMONEM I POMARAŃCZĄ

BUKIET SAŁAT Z WARZYWAMI I DRESSINGIEM Z WĘDZONEJ ŚLIWKI

BUFET CIAST - ŚWIĄTECZNA SŁODYCZ

MUS PIERNIKOWY Z KONFITURĄ Z SUSKI SECHLOŃSKIEJ

MIODOWNIK Z ROKITNIKIEM

KRUCHA TARTALETKA Z KUTIĄ I BAKALIAMI

www.4smaki.pl

BISTRO 4smaki CATERING

NOWY WYMIAR ŚWIĄTECZNEGO SMAKU 1050G/OS.

BUFET ZIMNY - SMAKI ELEGANCJI I WYRAFINOWANIA

KRUCHA TARTALETKA NADZIEWANA GRZYBAMI I SOSEM ROYAL

BURACZANY GRAVLAX Z DZIKIEGO ŁOSOSIA Z JAJEM PRZEPIÓRCZYM I KOPREM

ORZEŹWIAJĄCY TATAR Z KREWETEK Z ZIELONYM OGÓRKIEM, KOPREM I CZERWONYM PIEPRZEM NA PUMPERNIKLU

ROLADKA Z PERLICZKI Z RODZYNKAMI, W PALONYM MIGDALE, Z CHUTNEYEM Z WINOGRON

TRADYCYJNA RYBA PO GRECKU NA JULIENNE POMIDOROWYM

ROSBEF WOŁOWY Z KREMOWYM MUSEM ORZECHOWYM NA CHRUPIĄCEJ GRZANCE

ROLADKA Z GRILLOWANEJ CUKINII Z WEGAŃSKIM FAUX GRAS

BUFET GORĄCY - ŚWIĄTECZNA UCZTA SMAKÓW

ZUPA DO WYBORU:

BARSZCZ GRZYBOWY Z ŁAZANKAM

KREM CHRZANOWY Z CIELĘCYMI PULPECIKAMI

HALIBUT W ORZECHOWEJ PANIERCE Z PALONĄ CYTRYNĄ

PIECZONA KACZKA BARBARIE Z SOSEM ŻURAWINOWYM

KLUSKI ŚLĄSKIE Z PALONYM MASŁEM I SZAŁWIĄ

PIEROGI Z RYBĄ SŁODKOWODNĄ I KOPERKIEM, W SOSIE ZIOŁOWYM

DUO KALAFIORÓW: BIAŁY I ROMANESCO Z OLIWĄ I MIGDAŁAMI

SZPINAK BABY Z KARMELIZOWANYM BURAKIEM, KOZIM SEREM I GRANATEM

BUFET CIAST - SŁODKIE ZAKOŃCZENIE UCZTY

BROWNIE CZEKOLADOWE Z ORZECHOWĄ KRUSZONKĄ I SOSEM TOFFI

MUS Z BELGIJSKIEJ CZEKOLADY I KONFITOWANEJ POMARAŃCZY

CHRUPIĄCA BEZA Z KREMEM KAWOWYM I OWOCAMI

MIODOWNIK Z ROKITNIKIEM

www.4smaki.pl

DODATKOWE OPCJE:

ŚWIĄTECZNA PRZERWA KAWOWA

KAWA Z EKSPRESU WYSOKOCIŚNIENIOWEGO
KOMPOZYCJA HERBAT Z ZIMOWYMI
SOKI OWOCOWE
WODA W SŁOJU Z BUKIETEM CYTRUSÓW
CIASTECZKA KORZENNE
DODATKI: CUKIER, MLEKO, MLEKO ROŚLINNE, CYTRYNA
CYTRYNA W ZALEWIE, SOK MALINOWY, SYROP
PIERNIKOWY, IMBIR, GOŹDZIKI, CYNAMON, MIÓD

ŚWIĄTECZNE SOFTY

WODA Z BUKIETEM CYTRUSÓW
NAPOJE GAZOWANE: COLA, COLA ZERO, FANTA, SPRITE
KOMPOT ŚWIĄTECZNY Z SUSZU

ŚWIĄTECZNY KOMPOT Z SUSZU

ŚWIĄTECZNA HERBATA Z NUTĄ POMARAŃCZY I ANYŻU

BISTRO 4smaki CATERING

ŚWIĄTECZNY SMAK SZYTY NA MIARĘ

ZADBAJ O WYJĄTKOWĄ ATMOSFERĘ FIRMOWYCH ŚWIĄT Z CATERINGIEM PRZYGOTOWANYM SPECJALNIE WEDŁUG TWOICH UPODOBAŃ. OFERUJEMY INDYWIDUALNIE KOMPONOWANE MENU – OD TRADYCYJNYCH POTRAW WIGILIJNYCH PO NOWOCZESNE ŚWIĄTECZNE PROPOZYCJE. KAŻDE DANIE TWORZYMY Z DBAŁOŚCIĄ O SMAK, ESTETYKĘ I POTRZEBY TWOJEGO ZESPOŁU.

POZWÓL NAM ZADBAĆ O SZCZEGÓŁY, BYŚ MÓGŁ CIESZYĆ SIĘ WSPÓLNYM, ŚWIĄTECZNYM CZASEM BEZ STRESU.

www.4smaki.pl

BISTRO 4smaki CATERING

ZASADY REALIZACJI

MENU PRZYGOTOWANE JEST DLA MINIMUM **30 OSÓB.**

KAŻDY PAKIET ZAWIERA: ZASTAWĘ ORAZ POTRZEBNY SPRZĘT GASTRONOMICZNY,DEKORACJE ŚWIĄTECZNE, LOGISTYKĘ I TRANSPORT.

DODATKOWO PŁATNE: OBSŁUGA KELNERSKA, STOŁY KOKTAJLOWE

OFERTA ZOSTAŁA OPRACOWANA TAK, ABY ZAPEWNIĆ KOMFORTOWE I RÓWNOWAŻONE DOŚWIADCZENIE KULINARNE DLA WSZYSTKICH UCZESTNIKÓW.

BUFET OBEJMUJE ŚREDNIĄ PORCJĘ ASORTYMENTU NA OSOBĘ, ZGODNĄ Z GRAMATURĄ WSKAZANĄ W PAKIECIE.

BUFET BĘDZIE REGULARNIE UZUPEŁNIANY W RAMACH PRZEWIDZIANYCH ILOŚCI POTRAW, JEDNAK NIE GWARANTUJEMY NIEPRZERWANEJ DOSTĘPNOŚCI WSZYSTKICH POZYCJI PRZEZ CAŁY CZAS TRWANIA WYDARZENIA.

W PRZYPADKU SZCZEGÓLNEGO ZAINTERESOWANIA NIEKTÓRYMI DANIAMI, MOGĄ ONE ZOSTAĆ WYDANE W CAŁOŚCI PRZED ZAKOŃCZENIEM SERWISU.

KLAUZULA POUFNOŚCI

WSZELKIE INFORMACJE ZAWARTE W NINIEJSZEJ OFERCIE STANOWIĄ TAJEMNICĘ HANDLOWĄ PRZEDSIĘBIORSTWA W ROZUMIENIU USTAWY O ZWALCZANIU NIEUCZCIWEJ KONKURENCJI.ZABRANIA SIĘ ICH UDOSTĘPNIANIA, KOPIOWANIA LUB PRZEKAZYWANIA OSOBOM TRZECIM BEZ PISEMNEJ ZGODY WYSTAWCY OFERTY.