

CATERING OKOLICZNOŚCIOWY

KORYTA MIĘSNE – każde korytko zawiera 4 rodzaje mięsa, po 2 porcje na osobę oraz 2 rodzaje dodatków ziemniaczanych i 3 surówki

KORYTO PARTY – cena 34,00zł/os

PARTY I

*Schab wieprzowy, *DeVolaille z szynką i serem, *Pieczeń wieprzowa w sosie własnym, *Udko pieczone owijane boczkiem

PARTY II

* Fileciki drobiowe w panierce, * Panierowane roladki ze schabu z pieczarkami i serem, * Pieczeń wieprzowa w sosie własnym, *Pieczone skrzydetka z sosem barbecue.

KORYTO BIESIADA – cena

38,00zł/os

BIESIADA I

* Schab wieprzowy, * Roladki wieprzowe nadziewane boczkiem, ogórkiem i marchewką, * DeVolaille z salami i serem, * Grillowana pierś z kurczaka zapiekana z serem wędzonym i żurawiną

BIESIADA II

* Fileciki drobiowe w panierce, * Szaszytk drobiowo-wieprzowy z ananasem* DeVolaille w panierce faszerowany pieczarkami, * Pierś z kurczaka zapiekana z szynką, serem i pomidorem

DODATKI:

- Ćwiartki ziemniaczane ze skórka,
- Kluski śląskie.

SURÓWKI:

- Surówka z białej kapusty,
- Buraczki,
- Surówka z kapusty pekińskiej

KORYTO EXTRA – cena 42,00zt/os

EXTRA I

* Golonko pieczone, * Roladki wieprzowe nadziewane z boczkiem, ogórkiem i marchewką, * Roladka z piersi z kurczaka ze szpinakiem i fetą, * Panierowana roladka ze schabu nadziewana boczkiem, serem i cukinią

EXTRA II

* Golonko pieczone, * Żeberka w miodzie, *Pierś zapiekana brokietami i serem lazur, *Panierowane roladki drobiowe z salami, papryką i serem

JAK ZAMÓWIĆ:

- Korytka można zamawiać pod numerem:
tel.728 973 456
- Korytka najlepiej zamawiać z wyprzedzeniem, ponieważ ilość realizowanych zamówień na korytka dostosowujemy do ilości i charakteru przyjęć okolicznościowych, które odbywają się w lokalu.

WAŻNE INFORMACJE:

- Minimalna liczba osób do przygotowania koryta: **10.**
- Mięsa i dodatki podawane są na drewnianych korytach/ innej zastawie, przybrane, gotowe do wyłożenia na stół.
- Wydawane koryta są gorące, gotowe do spożycia. Jeżeli istnieje konieczność późniejszego podania potraw, wtedy przygotowujemy mięsa i dodatki na blaszkach i innych

naczyniach w sposób umożliwiający ich późniejsze podgrzanie i wyłożenie na stół.

DOWÓZ:

- W tygodniu koryta dowozimy pod wskazany adres na umówioną godzinę.
- Weekend – dowozimy koryta przy zamówieniu dla powyżej 20 osób, poniżej 20 osób odbiór własny, chyba że uda się ustalić inaczej.