

très bien



EVENT FOOD
CATERING

SPIS TREŚCI

"Jedz, gotuj, ciesz się."
Julia Child

Wstęp

Kolacja degustacyjna

Kolacja degustacyjna vege

Kolacja serwowana

Kolacja serwowana vege

Śniadanie serwowane

Śniadanie bufet

Przerwa kawowa

Przerwa kawowa słodka

Przerwa kawowa słona

Bufet koktajlowy

Bufet koktajlowy słony

Bufet koktajlowy słodki

Bufet

Bufet dodatkowe pozycje

Przyjęcie weselne

Warunki świadczenia usług

Kontakt



très bien

EVENT FOOD
CATERING

Połączenie naszej pasji, zaangażowania i chęci kulinarnego rozwoju.

Każdy organizowany przez Nas event, jest okazją do zaspokojenia Państwa najbardziej skrywanych myśli jedzeniowych, a dla nas, zaspokojenia własnego "Ja". Dlatego Możecie być pewni, wybierając nas, Wybieracie najnowsze trendy gastronomiczne i unikatowe spojrzenie na smak, a przecież o to w tym wszystkim chodzi najbardziej!

Miejsce, w którym jedzenie jest kulturą.
Miejsce, w którym smak jest wizją czegoś niebanalnego.

Miejsce, gdzie wygląd, zapach, smak i dotyk, tworzą niezwykłą równowagę.
Miejsce, które tworzą ludzie zakochani w kuchni.

Miejsce w którym, natura spotyka technikę, doświadczenie i szczyptę szaleństwa.

Pozwól zaprosić się w nieprzyzwoicie elegancką, szaloną i pełną rozkoszy podróż!.

[Spis treści](#)



KOLACJA DEGUSTACYJNA

“Nie ma na świecie bardziej szczerzej miłości niż miłość do jedzenia.” - George Bernard Shaw

Kawior Antonius 6* z plackiem ziemniaczanym i ricottą

**Caviche z dorady królewska ze świeżą marakują,
sokiem ze świeżego ogórka i koperkiem**

**Półgęsek z faworkiem ziołowym i burakiem
marynowanym w trawie żubrowej**

**Podwędzany tatar wołowy z jajkiem przepiórczym
i majonezem szczypiorkowym**

**Rosół z bażanta z japońskimi pierożkami,
marynowanym czosnkiem**

Sorbet cytrynowy z okowita z czarnego bzu

**Skrei z ziemniakami po francusku i smażonym
pak choy'em i emulsja chorizo**

**Polędwica wołowa z puree ziemniaczanym
z pieczonym czosnkiem sosem porto
i glazurowaną marchewką**

**Faworek z musem z ricotty i pistacjami
Mus białej czekolady z prażonymi migdałami
i sosem poziomkowym**

Spis treści

KOLACJA DEGUSTACYJNA VEGE

“Człowiek nie może prawidłowo myśleć, kochać i spać, jeśli wcześniej porządnie się nie najadał.” - Virginia Woolf

**Tosago z chipsem ziemniaczanym, wegańską
kwaśną śmietaną i dymką**

**Marynowany burak z twarożkiem wegańskim
i galaretką porzeczkową i prażoną pistacją**

**Terrina z kolorowych marchewek i trybuli
z chatneyem jabłkowym**

**Podwędzane tofu w sosie hoisin
z marynowaną rzepą**

**Orientalne consome z shitake z pierożkami
warzywnymi i kolendrą**

Sorbet cytrynowy z okowitą z czarnego bzu

**Stek z kalafiora w marynacie orzechowej z sosem
pieczeniowym z dzikim brokułem**

**Ravioli żytnie z kalafiorem i gruszką na musie z palonego kalafiora
z chutney'em gruszkowym i olejem z gór świętego Wawrzyńca
i migdałowym parmezanem**

**Baby gruszka z sosem karmelowym i kruszonką migdałową
Mus czekoladowy na wodzie z sosem malinowym i piklowaną jeżyną**

Spis treści

KOLACJA SERWOWANA

*“Przyjemność brzucha jest podstawą i korzeniem
wszelkiego dobra.” - Epikur*

Domowe pieczywo z masłem ziołowym

**Podwędzany Tatar wołowy z klasycznymi dodatkami, sosem dijon,
majonezem szczypiorkowym i pudrem truflowym**

**Brandada z dorsza ze szczypiorkiem
z sosem porowym i ikrą z łososia**

**Żurek na wędzonych żebrach z jajkiem przepiórczym, chrustem
z boczku kremowymi ziemniaka z czosnkiem i**

**Konfitowana noga kaczki w cytrusach z tradycyjną francuską zapiekanką
ziemniaczaną, sosem winnym i warzywami w emulsji maślanej**

**Faworki z kremem z wiejskiego twarożku i prażonymi pistacjami
Mus z chałwy z sosem malinowym, szpinakowym biszkoptem
i syropem z pędów sosny**

Spis treści

KOLACJA SERWOWANA VEGE

„Kto lubi jeść dobrze, może z głodu umrzeć”.
Konfucjusz

Domowe pieczywo z masłem ziołowym z avocado

**Buraki karmelizowane w miodzie wrzosowym z kremową polentą,
czarnymi oliwkami i kaparami z sosem malinowym i oliwą cytrynową**

**Ziemniaki pieczone w ognisku z ziołowym twarożkiem, okrasą
z suszonego pomidora ze świeżymi ziołami i domowymi piklami**

**Krem dyniowy ze sferycznym ravioli z jogurtu naturalnego z chutney’em
z gruszki grójeckiej i karmelizowanymi pestkami dyni**

**Stek z kalafiora z kremowymi ziemniakami, wege sosem pieczeniowym,
domowymi piklami i świeżymi sałatami z oliwą szczypiorkową**

**Rurka z kremem z wegańskiej śmietany z wanilią i redukcją z kahlua
Ciastko czekoladowe z kremem kokosowym i sosem z malibu i owocami**

Spis treści

ŚNIADANIE SERWOWANE

*“Całe szczęście przychodzi od spokojnego śniadania”
John Gunther*

Przystawki w stole:

Granola z suszonymi owocami, jogurtem bałkańskim,
miodem wrzosowym i sosem malinowym

Hummus z ciecierzycy z granatem, ziołowymi grissini
i prażonym sezamem

Łosoś wędzony na zimno na plackach gryczanych
z ziołowym twarożkiem

Ziołowy wiejski twarożek z rzodkiewką i ogórkiem

Twaróg wiejski z miodem i orzechami nerkowca

Croissant z konfiturą wiśniową i białą czekoladą

Domowe pieczywo z masłem szczypiorkowym

Dania serwowane:

Jajka po benedyktyńsku na grillowanej bułce maślanej z sosem
holenderskim, młodym szpinakiem i szynką dojrzewającą

Jajecznicą z wiejskich jajek na maśle ze szczypiorkiem i sałatką

Jajka sadzone z pieczonymi pieczarkami, kiełbaskami cielęcymii
i fasolką w pomidorach

Spis treści

ŚNIADANIE BUFET

*„Szczęście to konto w dobrym banku,
zręczny kucharz i dobre trawienie”.
Jean-Jacques Rousseau*

Bufet zimny

**Klasyczne jajka gotowane z majonezem domowym
i ikrą łososia ze świeżą dymką**

**Selekcja serów i wędlin z domowymi konfiturami,
oliwą ziołową i oliwkami**

**Selekcja smarowideł słodkich i słonych
pasta z ciecierzycy, pasta jajeczna,
guacamole, twarożek ziołowy,
konfitura porzeczkowa, sos malinowy,
sos z mlecznej belgijskiej czekolady**

Sezonowe owoce

**Chałka, bułeczki drożdżowe,
chleb na zakwasie, chleb tostowy,
chleb z masłem orzechowym**

Masło domowe i i ziołowe

Bufet ciepły

**Jajecznica na maśle ze szczypiorkiem i kwaśną śmietaną
domowe frankfurterki z sałatką ze smażonych warzyw**

Spis treści

PRZERWA KAWOWA

Czas na kawę to magiczny moment, kiedy wszelkie troski i pośpiech zostają na chwilę odłożone na bok.

To chwila relaksu i czystej przyjemności, kiedy zanurzamy się w aromatycznym zapachu świeżo parzonej kawy.

Jest to czas, który można spędzić w towarzystwie bliskich lub samotnie, delektując się smakiem ulubionego napoju.

To również okazja do rozmowy, refleksji lub po prostu odpoczynku od codziennych obowiązków.

Czas na kawę to czas, który warto cenić i celebrować, bo to znakomity pretekst do zatrzymania się na chwilę i cieszenia się chwilą.

Selekcja najwyższej jakości kawy i herbaty.

Poczuj prawdziwą pełnię kawy i różnorodność herbat.

Spis treści



PRZERWA KAWOWA SŁODKA

*„Bóg zesłał ludziom pożywienie,
a diabeł kucharzy”.*
Lew Tołstoj

**Ptysie z kremem migdałowym i belgijską mleczną czekoladą
:
Selekcja domowych kruchych ciastek ręcznie robionych**

Domowa granola z suszonymi owocami, jogurtem naturalnym i miodem

Faworek z kremem z ricotty, białej czekolady i prażonych pistacji

Tarta tatin z karmelizowanymi jabłkami, słonym karmelem i trójniakiem

**Mus z białej czekolady z chałwą , syropem z pędów sosny i tymiankową
czerwoną porzeczką**

Sernik z białą czekoladą, musem malinowym i tartą skórką z limonki

**Waniliowy cremme brulle z konfiturą z czarnej porzeczki
i cukrem trzcinowym**

Woda n/g w karafkach z cytryną i miętą

Woda gazowana w butelkach 0,3

Lemoniada mango marakuja

Lemoniada malinowa

Kawa, selekcja herbat

Mleko, cytryna, cukier

Ekspres do kawy

PRZERWA KAWOWA SŁODKA

„Można nie jeść w ogóle, ale nie można jeść źle”.
Salvador Dali

**Małe croissanty z musem orzechowym z białą czekoladą
i prażonymi migdałami**

**Ciastko czekoladowe z musem kokosowym,
sosem malibu i sezonowymi owocami**

**Panna Cotta imbirowo limonkowa z mleka kokosowego,
musem z marakuji i chrustem czekoladowym**

Baba cytrynowa z lukrem limonkowym i suszoną żurawiną

Tarta cytrynowa z opalaną bezą włoską

**Małe eklerki nadziewane musem czekoladowym
z karmelem i orzechami**

**Ciasto marchewkowe z dżemem śliwkowym i
musem śmietankowym z prażonymi orzechami nerkowc**

Woda n/g w karafkach z cytryną i miętą

Woda gazowana w butelkach 0,3

Lemoniada mango marakuja

Lemoniada malinowa

Kawa, selekcja herbat

Mleko, cytryna, cukier

Ekspres do kawy

Spis treści

PRZERWA KAWOWA SŁONA

„Sława jest jak kawior. Bardzo przyjemnie jeść go od czasu do czasu, ale na co dzień jest nie do zniesienia”.
Marilyn Monroe

**Małe kanapeczki z grillowanym kurczakiem,
salami piccante i marynowanym tofu**

**Pierozki z ciasta filo faszerowane wieprzowiną
z warzywami z słodkim sosem sojowym**

**Małe sajgonki warzywne z sosem orzechowym
i piklowanymi warzywami z kolendrą**

**Małe cornetti z pieczonym w niskiej temperaturze rostbiefie
z świeżą rukolą i konfiturą z cebuli**

**Małe cornetti z serem pleśniowym, młodym szpinakiem
i konfiturą z żurawiny**

**Satay'e z kurczaka z płatkami kokosowymi, roszponką,
pomidorkami i sosem sriracha**

**Podpłomyk z sałatką ze smażonych warzyw, mozzarellą
i sosem jogurtowym**

**Woda n/g w karafkach z cytryną i miętą
Woda gazowana w butelkach 0,3
Lemoniada mango marakuja
Lemoniada malinowa**

**Kawa, selekcja herbat
Mleko, cytryna, cukier
Ekspres do kawy**

PRZERWA KAWOWA SŁONA

*“Gotowanie jest jak miłość. Należy do
niego podejść bez opamiętania
albo nie podchodzić wcale”
Harriet van Horne*

Marynowane tofu z sałatką z wodorostów i sosem hoisin

Marynowana troć fiordowa z ziołowym twarogiem na grzance

Buraki marynowane w poziomkach i z serem kozim i rukolą

Sałatka Cobb z kurczakiem, awokado, pomidorem i bekonem

Brandade z dorsza z sosem porowym, ikrą łososia i oliwą ziołową

**Zapiekany w cieście francuskim łosoś teriyaki z prażonym sezamem,
sosem hoisin i świeżą dymką**

Pasta z ciecierzycy na grzance ziołowej z chipsem ryżowym

Woda n/g w karafkach z cytryną i miętą

Woda gazowana w butelkach 0,3

Lemoniada mango marakuja

Lemoniada malinowa

Kawa, selekcja herbat

Mleko, cytryna, cukier

Ekspres do kawy

Spis treści

BUFET KOKTAILOWY

Małe, delikatne, eleganckie, niezwykle.
Nie dość, że przepyszne, to jeszcze
cieszące oko przekąski.

Oficjalne przyjęcia, wernisaże,
prezentacje i różnego rodzaju pokazy?
Chcesz ugościć swoich Klientów czymś
małym a zarazem imponującym?
Chcesz aby zapamiętali to spotkanie jak
najlepiej?

Nie ma lepszego rozwiązania od bufetu
koktajlowego.

Ciekawe połączenia smaku, piękny
wygląd i to wszystko w formie
“stojącej” i wygodnej do konsumpcji.

Jako uwieńczenie wieczoru pozwala
gościom cieszyć się smakami i
atmosferą pełną luksusu.

To idealne rozwiązanie dla wszystkich,
którzy pragną podkreślić wyjątkowość
swojego przyjęcia i stworzyć
niezapomniane wspomnienia.

Eleganckie harmonie kolorów,
kwiatowe dekoracje i subtelnym
oświetlenie tworzą niepowtarzalny
klimat, który przenosi gości w zupełnie
inny świat - świat pełen smakowych
przyjemności i uwodzicielskiego raj.

[Spis treści](#)



BUFET KOKTAILOWY SŁONY

„Apetyt przychodzi w miarę jedzenia”.
François Rabelais

**Carpaccio z marynowanej polędwicy wołowej
ze świeżą rukolą i salsą z pieczonej papryki
i słonecznika z sosem mirin**

**Azjatycki tatar wołowy z piklowanymi grzybami shimeij,
świeżą dymką, starzonym sosem sojowym
i chrustem ryżowym**

**Panierowana w panko z kokosem kaszanka
z serem kozim, mozzarellą i sosem curry
z chutney'em z gruszek**

**Ziołowe grissini zawinięte w szynkę parmeńską
z grillowanym ananase, serem owczym
i sosem z malin**

**Satay'e z kurczaka panierowanego w kokosie
z cytrusowo orzechowym sosem, świeżymi ziołami
i pomidorami**

**Łosoś tataki z prażonym sezamem, sosem mirin
i piklowanym selerem naciowym**

**Krewetki w cieście piwnym z płatkami kokosowymi, słodkim sosem
sojowym i pikantną salsą z awokado i chilli
ze świeżą kolendrą**

BUFET KOKTAILOWY SŁONY

*„Nie byłem stworzony do myślenia.
Byłem stworzony do jedzenia.”
Ernest Hemingway*

Marynowany tuńczyk z opalaną salsą z rzepy daikon i pora

Matijas holenderski z karmelizowanym burakiem, czerwoną porzeczką i podwędzaną kwaśną śmietaną

Marynowany w cytrusach łosoś z twarożkiem ziołowym na plasku gryczanym z świeżą dymką i ikrą z łososia

Sajgonki warzywne z sałatką z piklowanych warzyw korzeniowych majonezem siracha i orzechami ziemnymi

Marynowane tofu z sosem hoisin, salsą z pomidorów malinowych i grzybkami shimeij

Podpłomyk ziołowy z sałatką ze smażonych warzyw sezonowych z sosem jogurtowym i świeżą dymką

Brandade z dorsza z emulsją porową, oliwą ziołową i ikrą z łososia

Terrina z królika z suszonym pomidorem, kruszonką pistacjową i majonezem estragonowym

Spis treści

BUFET KOKTAILOWY SŁODKI

*„Żyj chwilą! Chyba, że chwila
jest nieprzyjemna, w takim
przypadku zjedz ciasteczko.“
Ciasteczkowy Potwór*

**Praliny z koziego sera z prażonymi migdałami,
suszonymi owocami i liofilizowaną maliną
z konfiturą figową**

**Praliny z białej czekolady i migdałów
z sosem poziomkowym**

**Ptyś z kremem orzechowym i malibu z białą czekoladą
i prażonymi orzechami laskowymi**

**Tartaletki ze słonym karmelem, prażonymi pistacjami, gorzką i białą
czekoladą**

Małe financierki z pistacjami, malinami i lukrem limonkowym

Klasyczne macaronsy z musem malinowym i gorzką czekoladą

Włoskie tiramisu w słoiczku

**Mus z białej czekolady z chałwą, syropem z pędów sosny
i tymiankową czerwoną porzeczką**

**Eklerki z musem z gorzkiej czekolady, słonym karmelem
i prażonymi nerkowcami**

**Ciasto czekoladowe z daktylami, musem figowym
i karmelizowanymi figami**

**Sernik z białą czekoladą i mango z sosem pomarańczowym
z likierem z czarnego bzu**

Małe tartaletki z musem cytrynowym i opalaną bezą włoską

Spis treści

BUFET

To niezwykle doświadczenie dla zmysłów, które dostarcza prawdziwą euforię smaków.

Nasze bufety są prawdziwym rajem dla miłośników jedzenia.

Kiedy kroczysz w otoczeniu, aromaty unoszące się w powietrzu od razu przyciągają Twoją uwagę.

Wszystkie zmysły są wzbudzone - wzrok przykuwają kolorowe i pięknie udekorowane dania, a aromaty kuszą nos swą intensywnością.

Ta euforia smaków, jaką doznajesz podczas jedzenia z bufetu, jest niezwykle trudna do opisanie.

To uczucie, kiedy każdy kęs dostarcza Ci kolejnej niespodzianki smakowej, rozpalając Twoje zmysły i pozostawiając niezapomniane wrażenia.

Poczujesz, jak Twoje podniebienie zatańczy radośnie i pobudzi Twoje kubki smakowe do życia.

Bufet jest prawdziwym niespodziankowym przeżyciem smakowym. To kulinarne doświadczenie, które pozwala odkrywać nowe smaki, czerpać przyjemność z jedzenia i wymiatać na polu kulinarnym. Bądź gotów na euforię smaków, która czeka na Ciebie przy naszym bufecie!



BUFET

*„Stół biesiadny to jedyne miejsce, gdzie człowiek nigdy nie
żegna nudy przez pierwszą godzinę”.
Anthelme Brillat-Savarin*

Azjatycki tatar wołowy ze starzonym sosem sojowym, klasycznymi dodatkami, piklowanymi grzybami shimeij i chrustem ryżowym
Satay'e z piersi indyka panierowane w panko z płatkami kokosa z sosem orzechowo cytrusowym i chutney'em gruszkowym
Opalany łosoś tataki z sosem mirin i sałatką z wodorostów, prażonego sezamu i świeżej kolendry
Brandade z dorsza z sosem porowym i ikrą łososia ze świeżą dymką
Sajgonki warzywane z sałatką ze świeżych warzyw korzeniowych z prażonymi nerkowcami
Paszteciki z serem pleśniowym i grzybami z mozzarellą i sosem hoisin

Krem porowo ziemniaczany z serkiem topionym, pulpetami wieprzowymi okrasą z szalotki i tymianku

Kapuśniak z młodej kapusty na wędzonce z ziemniakami z ogniska i okrasą z suszonych pomidorów

Confitowana w cytrusach noga z kaczki z sosem z wina marsala, ziemniaczaną gratin z tymiankiem i sałatką z karmelizowanych buraków i żurawiny

Smażony dorsz z pieczonymi ziemniakami, smażonym pak-choy'em i sosem szafranowym

Włoskie pierożki z borowikami w emulsji truflowej ze świeżym szczypiorkiem

Sernik z białą czekoladą i malinami z konfiturą porzeczkową
Cannoli z kremem z ricotty i białej czekolady z prażonymi pistacjami
Waniliowa Panna cotta z musem śliwkowym z trawą cytrynową i przyprawami korzennymi

Spis treści

BUFET DODATKOWE POZYCJE

„Pusty żołądek nie jest dobrym doradcą politycznym”.
Albert Einstein

Przystawki Mięsne

Marynowana w winie i trawie żubrowej polędwica wołowa
z salsą z pieczonej papryki, rukoli i słonecznika
Klasyczny tatar wołowy z piklami, sosem dijon i pudrem
truflowym na grzance razowej
Pierogi z ciasta filo z wieprzowiną, grecką fetą i porem z olejem
sezamowym i chilli
Roladka wieprzowa z musem chrzanowym, jajkiem i salsą z ogórka
kiszzonego i nerkowca
Kanapeczki z salami piccante z sałatką z grillowanej
cukini i greckiej fety

Rybne

Łosoś teriyaki w cieście francuskim z pieczoną papryką,
świeżą kolendrą i sosem hoisin
Marynowana w cytrusach troć fiordowa z salsą z rzepy Daikon
i pora i emulsją z maślanki i oliwy ziołowej
Matjas holenderski z sałatką z buraków, pieczonych w sianie
ziemniaków i gorczycy z podwędzaną kwaśną śmietaną
Marynowany w sosie sojowym tuńczyk z sosem mirin
i marynowanym selerem naciowym

Vege\Vegan

Marynowane tofu ze świeżymi warzywami, prażonymi
nerkowcami i sosem mirin
Podpłomyk ziołowy z sałatką ze smażonych warzyw
sezonowych, mozzarellą i sosem jogurtowym
Smażone pierogi gyoza z warzywami i sosem sriracha
Tatar z pieczonych buraków z suszonymi
pomidorami i świeżą rukolą
Hummus z ciecierzycy z marakują, świeżym granatem,
nachosami i kolendrą

BUFET DODATKOWE POZYCJE

„Nie trzeba mieć srebrnego widelca, żeby zjeść dobre jedzenie”. – Paul Prudhomme

Zupy:

Żurek na wędzonych żeberkach z białą kiełbasą, ziołowymi ziemniakami i gotowanym jajkiem
Bogracz węgierski z długo duszonym mostkiem wołowym, wędzoną papryką i owczym serem solankowym
Krem z kiszzonego ogórka z kminkiem i salsą ze świeżego ogórka, kopru i prażonych nerkowców
Krem pomidorowo paprykowy z wędzoną papryką i ziołowymi grzankami

Dania główne:

Mięsne

Długo duszony polik wołowy w sosie własnym z czarną porzeczką, kremowymi ziemniakami z pieczonym czosnkiem i karmelizowanymi marchewkami
Gotowana w niskiej temperaturze karkówka wieprzowa z kluskami śląskimi, domowym sosem pieczeniowym i surówką z piklowanej kapusty
Grillowana pierś z kurczaka wiejskiego z serem wędzonym i boczkiem z kopytkami w ziołach i smażoną z tymiankiem kapustą

Rybne:

Sandacz z polentą kukurydzianą, purée z pieczonego kalafiora i smażonymi kolorowymi kalafiorami
Pieczony łosoś z zapiekanką ziemniaczaną i sosem porowym z ikrą łososia i prażonymi pistacjami

Vege:

Quiche ze szpinakiem, selekcją serów dojrzewających, suszonymi pomidorami i oliwkami z sosem śmietanowym z ziołami i kaparami
Zrazy z kaszy gryczanej z grzybami i mozzarellą z wege sosem pieczeniowym i sałatką z buraków, ziemniaków i gorczycy

Spis treści

PRZYJĘCIE WESELNE

Spis treści

Jest jednym z najważniejszych momentów w życiu Pary Młodej, dlatego ważne jest, aby każdy detal był idealnie dopracowany. Od dekoracji, przez muzykę, po najważniejsze... jedzenie.

Przyjęcie weselne w naszym wykonaniu to nie tylko uczta dla podniebienia, ale również podróż przez gust i elegancję, która zostaje na długo w pamięci gości. Każdy kęs to moment docenienia sztuki i pasji, które wplecione są w każde danie. To niezapomniana uczta, która na zawsze pozostanie w sercach wszystkich obecnych.

Wspólnie stworzymy niezapomniany dzień, w którym Wasze ulubione smaki zagospodują na stole. Czy to dania mięsne, wegetariańskie, wegańskie czy też mieszanka wszystkiego - podzielcie się z nami swoimi preferencjami, a zapewnimy, że będą one nie tylko na podniebieniu, ale także zostaną w pamięci każdego gościa."

Bądźcie pewni, że nasz zespół dedykowany jest wyłącznie dla Was i Waszych gości, abyście mogli cieszyć się każdym kęsem i delektować niezapomnianym smakiem. Zadbamy o każdy szczegół, byście mogli poczuć się jak w krainie kulinarnej wyborności.

Życzymy Sobie, abyśmy mogli być częścią Waszych wyjątkowych chwil, współtworzyć piękne wspomnienia które będą towarzyszyć Wam przez wiele lat. Zapraszamy do kontaktu i dziękujemy za Wasze zaufanie.



PRZYJĘCIE WESELNE

*“Gotowanie jest jak miłość. Należy do
niego podejść bez opamiętania
albo nie podchodzić wcale”.*
Harriet van Horne

Przystawki Serwowane

**Pomidory kolorowe z pieczonym serem korycińskim, karmelizowaną
szalotką i prażonymi orzechami sosnowymi**

**Pasztet cielęcy z piklowaną czerwoną cebulką
i żurawiną tymiankową**

Zupa serwowana

**Rosół z kaczki z kluseczkami lanymi, pomidorkami
cherry i szczypiorkiem**

Dania ciepłe serwowane

**Noga kaczki z gratin ziemniaczaną, pieczarką portobello
i sosem z trawy żubrowej i malin**

Deser serwowany

**Brownie ze słonym karmelem i musem
z czarnej porzeczki**

PRZYJĘCIE WESELNE

*“Jedzenie jest symbolem miłości, kiedy
nie wystarczają słowa.”
Alan D. Wolfelt*

Przystawki i desery bufet

**Śledź holenderski z sałatką ziemniaczaną, gorczycą
marynowaną i domowymi piklami**

**Boczniki panierowane z majonezem curry
i domowymi piklami**

**Sałaty z ogródka z piersią z kurczaka, chorizo,
kaparami i sosem dijon**

**Tatar wołowy z majonezem lubczykowym jajkiem
przepiórczym i grzybkami shimeij**

**Tatar z buraka z suszonym pomidorem, pestkami
słonecznika i rukolą (wegan)**

Sernik z białej czekolady z sosem mango

Mus chałwowy z syropem z pędów sosny

Bufet ciepły

**Policzek wołowy z purée ziemniaczanym z kapustką curry,
świeżą kolendrą i sosem czereśniowym**

**Ravioli z z borowikiem stepowym w emulsji truflowej
z parmezanem i szczypiorkiem**

PRZYJĘCIE WESELNE

*“Moją słabością zawsze było jedzenie i mężczyźni –
dokładnie w takiej kolejności.”*
Dolly Parton

Stacja Live cooking

Gnocchi z wołowiną ,młodymi pomidorkami,
szpinakiem i parmezanem

Czarne pierogi z krewetkami z sałatką wakame
i sosem słodko kwaśnym

Bułeczka bao z tofu w sosie słodko kwaśnym
z warzywami (wege)

Napoje

Napoje gazowane

Soki owocowe

Woda n/g w karafkach z cytryną i miętą

Woda gazowana w butelkach

Lemoniada smakowa

Serwis alkoholu

Coolery z lodem

Serwis Kawowy

Kawa, selekcja herbat

Mleko, cytryna, cukier

Ekspres do kawy

Spis treści

Warunki świadczenia usługi cateringowej

Podana cena netto menu zawiera cenę wybranych pozycji kulinarnych, standardowy serwis kelnerski i kucharski, a także cenę niezbędnego do wykonania zamówionej usługi sprzętu cateringowego:

- porcelany, sztućców i szkła,
- stołów bufetowych

Ostateczna wycena usługi cateringowej zostanie zmodyfikowana o tzw. cenę logistyki, która obejmuje:

- transport: produktów, obsługi, sprzętu,
- niestandardowy sprzęt (np. sztucce lub porcelanę w innym niż standardowym kolorze: złote, czarne itp.) lub jego niestandardową ilość, w tym jego transport,
- pracę ludzką związaną z dojazdem do miejsca realizacji,
- montaż i demontaż

Konieczność wcześniejszego montażu, późniejszego demontażu itp. zostanie określona po ewentualnej wizji lokalnej i podaniu przez organizatora wszystkich szczegółów wydarzenia jak

np.:

- termin
- liczby gości
- forma wydarzenia
- czas trwania wydarzenia
- warunki logistyczne na miejscu (czas montażu, istniejąca infrastruktura zaplecza, dostęp do prądu)
- potrzeby co do niestandardowego sprzętu i usługi.

Ceny w ofercie mogą ulec zmianie:

- w przypadku zmiany terminu, liczby gości, czasu trwania wydarzenia, formy wydarzenia, terminu montażu i demontażu, wizji lokalnej itd.,
- w związku z istotnymi lokalnymi lub globalnymi zmianami na rynku spożywczym,
- z powodu inflacji czy zmian cen towarów wg. indeksu branży spożywczej.
- w przypadku zmian w menu (asortymentu / ilości).
- Do uwzględnionych w ofercie cen należy dodać odpowiedni podatek VAT.
- Dostępność Tres Bien Catering do świadczenia usługi, a także dostępność sprzętu (standardowego czy nie standardowego) potwierdzamy ostatecznie po otrzymaniu wiążącej deklaracji współpracy Organizatora wydarzenia z Tres Bien Catering.
- Zastrzega sobie prawo do korekty ceny zgodnie z tabelą miesięcznych wskaźników cen towarów i usług konsumpcyjnych, publikowaną przez GUS, za każdy pełny miesiąc kalendarzowy, jaki wystąpi pomiędzy przedstawieniem oferty cenowej a realizacją usługi a także prawo do korekty cen zgodnie z indeksem cen towarów wg. indeksu branży spożywczej,

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

Łukasz Marcinowski

tel. 513 368 437

www.tbevent.pl

kontakt@tbevent.pl

Maciej Osiński

tel. 607 047 059

www.tbevent.pl

kontakt@tbevent.pl

Patrycja Marcinowska

tel. 515 486 223

www.tbevent.pl

kontakt@tbevent.pl

très bien

EVENT FOOD
CATERING

Spis treści

