

Zestaw 1

BUFET GORĄCY:

Staropolski żur z kielbasą i jajkiem
Pieczona karkówka w sosie z zielonego pieprzu
Kielbasa wielkanocna pieczona z cebulką
i tymiankiem
Ziemniaki opiekane w ziołach

BUFET ZIMNY

Wielkanocne jajka faszerowane:
pastą jajeczną z łososiem
pieczarkami,
musem chrzanowym i szynką
tuńczykiem i kaparami
Wędliny i mięsa pieczone
Schab po warszawsku
Wybór pasztetów
Tymbaliki drobiowe
Śledź po polsku z cebulką w oleju
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Pieczywo

DESER:

Sernik na kruchym spodzie
Baba cytrynowa
Mazurek wielkanocny

Cena pakietu – 110 zł netto



A photograph of several Easter pastries (mazurek) on a wooden surface. One is round with a white filling and orange cubes. Another is rectangular with a chocolate filling, almonds, and orange cubes. A third is round with a white filling and colorful sprinkles. Willow branches with catkins are in the top left corner.

Zestaw 2

BUFET ZIMNY:

Wielkanocne jajka faszerowane:

pastą jajaczną z łososiem

pieczarkami,

musem chrzanowym i szynką,

Wędliny i mięsa pieczone

Wybór pasztetów

Schab po warszawsku

Tymbaliki drobiowe

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Pieczyno

DESER:

Sernik na kruchym spodzie

Baba cytrynowa

Mazurek wielkanocny

Cena pakietu – 80 zł netto

Dodatkowo obsługę i transport wyceniamy indywidualnie.

Zależą one od ilości osób, odległości, potrzebnego sprzętu i zastawy stołowej.

Potrawy możemy przygotować w pojemnikach jednorazowych:

- *taca duża – 5,50 zł /1 szt.*
- *taca mała – 3,50 zł /1 szt.*
- *pojemnik na sałatkę – 3,50 zł /1 szt.*
 - *pojemnik na zupę – 2 zł /1 szt.*
- *pojemnik dwudzielny na II danie – 2 zł /1 szt.*

Aperitif Catering

ul. Wilcza 9, 00 - 538 Warszawa

tel. 22 814 09 05

catering@aperitifcatering.pl

