

TASTY CATERING W FOLWARKU MATECZNIK



KAMERALNE PRZYJĘCIA / SPOTKANIA RODZINNE 2026



ZESTAWIENIE MENU

Cena obowiązuje przy min. 25 gościach pełnopłatnych.

Pakiet I - Menu wg założeń 1 – 4 : 340 zł / os.

Pakiet II - Pełne menu : 370 zł / os.

Dodatkowo: Koszt obsługi (kelnerzy) – uzależniony od ilości gości- ustalenia indywidualne

1 PRZYSTAWKA

Przystawka czeka w stole

1 porcja (100g) na osobę – do wyboru 1 rodzaj:

Polędwiczka wieprzowa z konfiturą z czerwonej cebuli
Gęś confit, purée z pietruszki, gruszka
Delikatny pasztet z wątróbek z żurawiną
Tatar z łososia z mango i avocado
Tatar z warzyw (suszone pomidory, oliwki, kapary) ze słodkim dresingiem (V)
Zielone szparagi z płatkami migdałów, sosem tahini i miętą-sezonowo (V)
Tofu satay z sałatką z piklowanych warzyw, rucolą i sosem słodkie chilli (V)
Pieczony burak z musm pietruszkowym i czarnuszką (V)
Pyra z gzikiem z oliwą rozmarynową (W)

2 ZUPA

Podawana w bulionówkach

1 porcja (200 ml) na osobę – do wyboru 1 rodzaje:

Rosół staropolski z domowym makaronem
Krem z topinamburu z pieczonym jarmużem (W/V)
Krem dyniowy na mleczku kokosowym z prażonymi migdałami (V)
Krem z białych warzyw (W/V)
Pikantny krem z pomidorów pelati ze śmietaną i oliwą bazyliową (W/V)
Zupa sezonowa (krem szparagowy (W/V) / chłodnik litewski)

Jeśli wzrost cen składowych naszej usługi na rynku będzie znaczący zastrzegamy prawo do podniesienia ceny o 5-10%.



3 DANIE GŁÓWNE

Serwowane w półmiskach do stołów

2,5 porcji na osobę - (1 porcja to 100-120 g) – do wyboru 3 rodzaje:



Pieczone polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym

Filet z kurczaka ze szpinakiem, fetą i suszonymi pomidorami

Tradycyjne zrazy wołowe

Peklowane poliki wieprzowe z purée z pietruszki

Cordon Blue (panierowany filet z kurczaka z szynką i serem Gouda)

De volaille

Schab panierowany

Arancini z mięsem mielonym

Dorsz duszony w porach i śmietanie z dodatkiem białego wina

Sandacz souté z masłem i cytryną

Pieczeń z karkówki faszerowanej śliwką

Karkówka w sosie z grzybów leśnych

Pieczony filet z indyka z żurawiną

Tarta z kurczakiem, pomidorami, bazylią i mozzarellą

Arancini z mozzarellą i pieczarkami (W)

Pikantny falafel z dipem pietruszkowym (V)

Komosa ryżowa z bakłażanem, cukinią i pietruszką (V)

Pieczony pomidor z mozzarellą, grzankami i szczypiorkiem (W)

Zapiekanka ziemniaczana z koprem włoskim, orzechami i serem lazur (W)

Panierowany brokuł lub kalafior z dipem ziołowym lub coctailowym (V)

Wolisz opcję serwowaną na talerzach, tak jak w restauracji- zapytaj nas o to!

DANIE GŁÓWNE

Dodatki skrobiowe

1 porcja na osobę – do wyboru 3 rodzaje:

ziemniaki kalibrowane z koperkiem | pyzy | ziemniaki opiekane | kluski śląskie |
gnocchi | ryż z warzywami | kasza gryczana | pieczone bataty |
maślana kasza bulgur

Surówki

1 porcja na osobę – do wyboru 2 rodzaje:

mix sałat z sosem vinaigrette | z białej kapusty z porem | z czerwonej kapusty |
buraczki z cebulą | marchew z jabłkiem | z kapusty pekińskiej

Warzywa na ciepło

1 porcja na osobę – do wyboru 3 rodzaje:

marchew junior | brokuły | szparagi (sezonowo) | kalafior | brukselka |
fasolka szparagowa | modra kapusta | młoda kapusta (sezonowo) |
warzywa pieczone: marchew, cukinia, pietruszka, seler (słupki)



4 DESER

Serwowany dla każdego gościa

1 porcja na osobę – do wyboru 1 rodzaj:

Sorbet truskawkowy z czekoladą deserową, pieprzem Cayenne
i musem mango

Brownie ze słonym karmelem i granolą orzechową

Mus malinowy z lodami, bezami, bitą śmietaną i miętą

Panna Cotta z frużeliną wiśniową

5 SŁODKI BUFET

Bufet słodki połączony jest z bufetem kawowym

Liczba porcji zależna od oferty - do wyboru 3 rodzaje:

babeczki z owocami i bitą śmietaną | babeczki toffi | jabłecznik
ciasto gruszkowe | babeczki kajmakowe | ciasto czekoladowe |
biszkopt z owocami leśnymi | sernik

Ciasta ze słodkiego bufetu to wyroby z cukierni Zagrodnicza.

6 BUFET ZIMNYCH ZAKĄSEK

3 porcje na osobę - 1 porcja -50 g- do wyboru 4 rodzaje

Deska serów pleśniowych z owocami i orzechami
Paluszki grissini z rucolą i szynką parmeńską
Mini tortilla wrap z kurczakiem i świeżymi sałatami
Tost z pulled pork z sosem BBQ
Szpinakowe roladki z tortilli z serem feta i suszonymi pomidorami
Pierś z kurczaka faszerowana gorgonzolą w otulinie szynki parmeńskiej
Polędwica wieprzowa z konfiturą z czerwonej cebuli
Schab z puszystym musem chrzanowym
Wolno gotowany schab z puree z suszonych śliwek
Krewetki tygrysie z guacamole
Befszyk tatarski z cebulą, ogórkami i przyprawami
Wędzony łosoś z ziołową tapenadą i ricottą
Wędzony pstrąg z musem chrzanowym
Pasztet z łopatki i karkówki wieprzowej z dodatkiem wątróbki drobiowej
Vol au vent z musem z tuńczyka lub z łososia z oliwkami i pietruszką
Rostbef wołowy z sosem Dijon
Hummus z paluszkami grissini (V)
Grillowana cukinia z musem z koziego sera i czarnuszką (W)
Roladki z bakłażana z wędzonym tofu i pomidorkami cocktailowymi (V)
Ślimaki z ciasta francuskiego ze szpinakiem, pomidorkami, czosnkiem i bazylią (V)
Falafel z dipem cocktailowym i kolendrą (V)

7 BUFET Z SAŁATAMI + PIECZYWO

1 porcja na osobę – do wyboru 2 rodzaje:

sałatka Cesar | sałatka Grecka | sałatka Toskańska
sałatka Waldorff | sałatka Caprese



NAPOJE

Kawa, herbata+ dodatki

Woda mineralna niegazowana, Soki owocowe (pomarańczowy i jabłkowy)- 1 l/os.

CO ZAPEWNIAMY W CENIE

Zastawa stołowa oraz obrusy i serwety (białe).

Menu dla gości wegan, wegetarian i bezglutenowych

(GF- nie posiadamy kuchni z certyfikatem- zapytaj o szczegóły).

Zajmujemy się serwisem alkoholu do stołów.

Po weselu zapakujemy pozostałe jedzenie!

OFERTA DODATKOWA (OPCJONALNA)

Ekspres ciśnieniowy samoobsługowy 500 zł

Tort weselny z cukierni Zagrodnicza od 20 zł/porcja

Stół wiejski (zestawienie asortymentu do uzgodnienia): 150 g na osobę – 35 zł / os.

Deska serów z owocami i orzechami - 3 kg - 500 zł

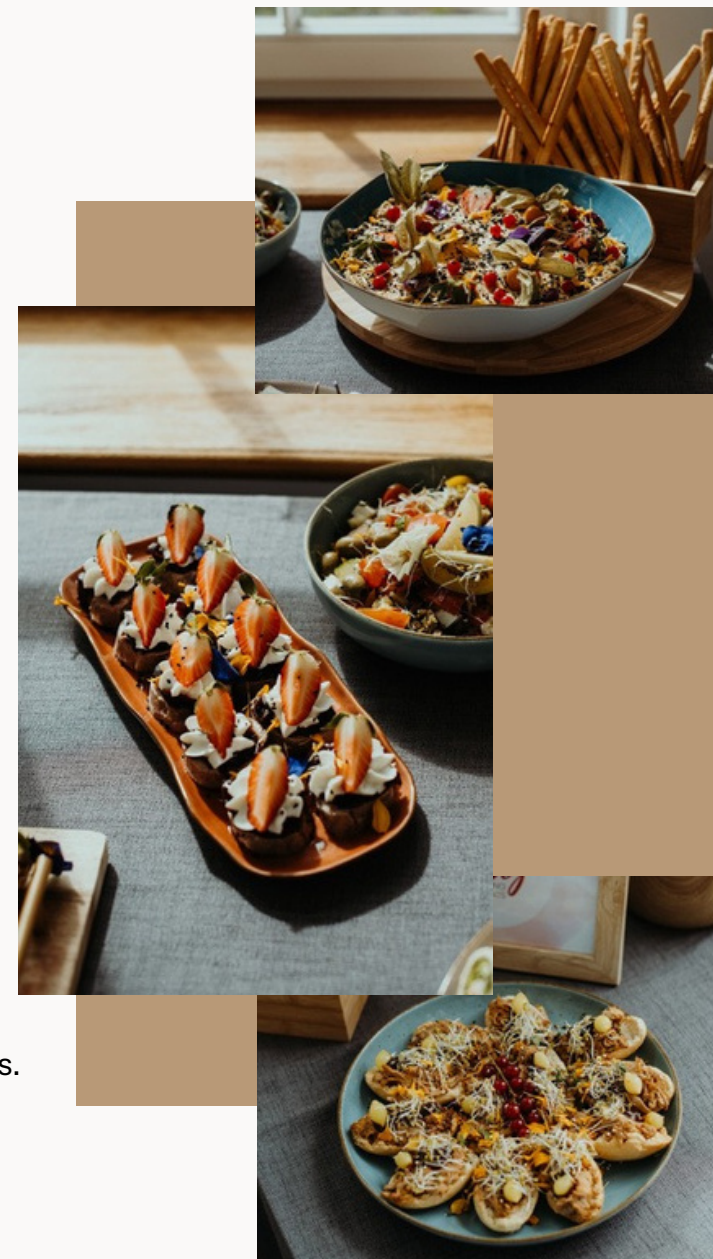
Deska wędlin- 3 kg - 500 zł

Stół śródziemnomorski- 30 zł/os.

Aperitif - przyjęcie powitalne po ceremonii- 2 porcje przekąski na osobę + woda - 18 zł/os.

Bufet z owocami - 100 g na osobę- 12 zł/os.

Lód w kostkach : 10 zł / kg





KONTAKT

Menager

Monika Popielarz

E-mail

weddings@tasty-catering.pl

Telefon

502 694 051

Instagram

@tastycateringevents