

**Menu weselne firmy Catering Rajska**  
**– Sala Bankietowa KARPACKA**

**O B I A D :**

**Zupy do wyboru:**

Domowy rosół z kaczki z makaronem  
Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym  
Krem z pieczonej papryki i marchewki z grzankami  
Aksamitny krem z porów z grzanką czosnkową  
Krem z pomidorów z serem mozzarella i bazylią

**II Dania Półmisek mięs różnych**

**do wyboru maksymalnie 4 rodzaje**

Pieczeń ze schabu, sos pieczeniowy ( nadzienie do wyboru: śliwka suszona, pieczarka, morela)  
De V'oile z masłem i koperkiem  
Roladki z indyka z brokułowym nadzieniem, sos brokułowo - serowy  
Roladki z indyka z morelą w chrupiącej panierce  
Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami i mozzarellą, sos zabieleny  
Kotlet szwajcarski z szynką i serem żółtym  
Kieszonki z kurczaka faszerowane warzywami i serem żółtym

**Dodatki**

Młode ziemniaki z masłem i koperkiem - sezonowo  
Ziemniaki duszone z masłem i koperkiem  
Dufinki ziemniaczane

**Zestaw surówek obiadowych:**

Buraczki obiadowe lub ćwikła z chrzanem  
Surówka z marchewki z ananasem lub surówka z selera z orzechami i jogurtem  
Mizeria lub surówka z białej kapusty z cebulką i ogórkiem zielonym

**MENU DLA DZIECI**

Nuggetsy  
Kotleciki drobiowe  
Pierogi ruskie  
Naleśniki z serem lub dżemem

## **DANIA GORĄCE:**

### **I KOLACJA**

Roladka drobiowa z camembertem i winogronami, ryż po hindusku, sałata lodowa z brzoskwinia

Polędwiczki w sosie kurkowym, podawane z kluskami śląskimi oraz puree z marchewki

Filet z kurczaka zawijany, z nadzieniem pieczarkowo-serowym, w chrupiącej panierce. Podawane z ziemniaczkami opiekаныmi i surówką z sałaty lodowej z papryką i kukurydzą, sos czosnkowy.

Roladki z karkówki z nadzieniem z zasmażanej kapusty kiszzonej i boczku, sos z grzybami. Podawane z kluskami śląskimi lub kopytkami. Bukiet warzyw na parze z sezamem.

Zraz wołowy z boczkiem, marchewką i ogórkiem kiszonym, sos. Kluski śląskie. Surówka z czerwonej kapusty z cebulką i olejem.

### **II KOLACJA**

Flaczki wołowe

Zupa wiejska z mięsem wieprzowym i warzywami

Zupa francuska z mięsem drobiowym i curry

Boeuf Stroganow

Forszmak

Gulasz meksykański z mięsa wołowego

### **III KOLACJA**

Pieróg Bieszczadzki z sosem pieczarkowym. Surówka z czerwonej kapusty

Podudzia pieczone z sezamem. Podawane z ryżem po hindusku i sałatą lodową z brzoskwinia

Barszcz czerwony czysty, podawany z mini zapiekanką, pierożkami drożdżowymi, pasztecikiem lub tartaletkami z mięsem i serem

Udko faszerowane, podawane z ryżem i surówką z kapusty pekińskiej

### **Przystawki:**

Półmisek wędlin i serów  
Półmisek chrupiących przekąsek z dipem ( nuggetsy, stripsy, krążki cebulowe)  
Galaretki drobiowe  
Roladki z szynki nadziewane pastą jajeczna z pieczarkami, w galarecie  
Pierogi gyrosowe, dip  
Tortilki z kolorowym nadzieniem  
Pomidorki pod pierzynką serowo-czosnkową  
Skrzydółka zawijane w boczku, zapiekane z suszoną śliwką  
Ryba pod pierzynką paprykowo – brzoskwinową  
Śledzie zawijane z pastą jajeczno - serową  
Śledzie dla smakosza w asyście trzech sosów  
Rolada „Serowa mozaika”  
Rolada szpinakowa z łososiem  
Rolada z suszonymi pomidorami i papryką  
Rolada z kurczakiem i pieczarkami  
Koreczki w trzech rodzajach  
Wieniec meksykański

Sałatka królewska – por, ananas, szynka, jajko, kukurydza, ser żółty, seler konserwowy, majonez

Sałatka „Gyros”- makaron „ryż”, kukurydza, papryka konserwowa, filet z kurczaka

Sałatka z suszonymi pomidorami – makaron, suszone pomidory, kukurydza, szynka, szczypior ,

Sałatka z kurczakiem i cebulką marynowaną – kurczak, kukurydza, fasolka czerwona, cebulka konserwowa, czosnek marynowany, majonez

Sałatka brokułowa – brokuł, pomidor, ogórek, jajko, cebulka dymka, sos czosnkowy

Sałatka śledziowa – jajka, groszek konserwowy, jabłko, ogórek kiszony, śledzie, por

Sałatka ze szpinakiem – szpinak świeży, suszone pomidory, ser Feta, pomidorki koktajlowe, brzoskwinia, sos słodko-kwaśny

Sos tatarski- pieczarki marynowane, ogórki konserwowe, jajka, majonez

Sałatka węgierska – papryka marynowana, ogórek kiszony, cebula , jajka, groszek konserwowy, kukurydza w puszcze, pieczarki marynowane, jabłka, ser żółty, szczypior, majonez

### **Desery:**

Tęczowy koktajl owocowy  
„Słodki bałagan”  
Malinowa chmurka w pucharkach  
Tiramisu  
Pana Cotta z musem truskawkowym  
Lody z musem owocowym, bitą śmietaną i bakaliami  
Gruszka zapiekana z żurawiną i serem gorgonzola

## **MENU NA POPRAWINY**

### **Zupy**

Żurek z kiełbasą i jajkiem

Krem z pomidorów z makaronem

### **II Dania**

Kotlet schabowy lub drobiowy, mizeria, ziemniaki

Karkówka po królewsku z ryżem i surówką z kapusty pekińskiej

Szaszłyk firmowy, ziemniaki opiekane, surówka z sałaty lodowej

Schab pod pierzynką z marchewki i pora, ziemniaki, bukiet warzyw z sezamem

## Aneks do umowy

Zawartej w Sanoku w dniu.....pomiedzy:

Panią/Panem/Państwem.....

telefon kontaktowy....., zwanym dalej **Zleceniodawcą**,

a firmą Catering RAJSKA Katarzyna Rajska, ul. Jagiellońska 29, 38-500 Sanok, NIP 687-133-08-67

reprezentowaną przez Katarzyna Rajska - właściciela firmy, zwanym dalej **Wykonawcą**.

- Rozliczenie kosztów poniesionych przez **Wykonawcę**:

- liczba osób dorosłych x cena menu:.....

- liczba osób obsługi x cena menu:.....

- dzieci od 3 do 10 lat: .....

- dzieci do 3 lat nieodpłatnie .....

- poprawiny ilość uczestników x cena .....

- stół wiejski:.....

- fontanna czekoladowa:.....

- stół szwedzki:.....

- stół coctailowy:.....

- okrągłe stoły:.....

- dysponowanie alkoholem przez Wykonawcę .....

- .....

- .....

- .....

- .....

.....

podpis zleceniodawcy

.....

podpis wykonawcy

Oświadczam, że wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w celu realizacji niniejszej umowy .....