Oferta cateringowa

Szanowni Państwo,
*Dziękujemy za zainteresowanie Hotelem*** Sezam w Machowej. Do Państwa dyspozycji oddajemy naszą kompleksową ofertą cateringową, w której znajdziecie Państwo nasze propozycje menu, wraz z opisem serwowanych ilości oraz ceną. Przy ustalaniu usługi cateringu do każdego Klienta podchodzimy indywidualnie.* ***To Państwo decydujecie, jak będzie przebiegało Wasze spotkanie, ile będzie gorących dań oraz jakie potrawy zostaną podane.*** *Żadna z podanych poniżej propozycji nie jest obowiązkowa. Dzięki możliwości swobodnego kompletowania menu, sami Państwo określacie jaki będzie koszt organizacji wydarzenia. Nasz wykwalifikowany personel służy pomocą i radą w planowaniu imprezy.*

Przystawka (1 porcja = 120g): 15 zł. / porcja

- Indyk w sosie Cumberland z brzoskwinką,
- Łosoś na sałacie śródziemnomorskiej w sosie cytrynowym,
- Kolorowe roladki z ciasta naleśnikowego z serem feta, chorizo, papryką z sosem czosnkowym,
- Pasztet w cieście francuskim ze śliwką,
- Mix sałat z suszonymi pomidorami, mozzarellą i parmezanem w sosie bazyliowym,
- Carpaccio z buraka z serem feta* i pieprzem młotkowanym *(wegetariańskie, również wegańskie).*

Przystawki wydajemy porcjowo na talerzach. Możliwy wcześniejszy odbiór, celem wystawienia Przystawek na stołach w miejscu odbywania się imprezy, przed przybyciem Gości.

Zupa (1 porcja = 300 ml): 15 zł. / porcja

- Staropolski rosół z makaronem,
- Królewski bulion z kulkami mięsnymi,
- Krem pomidorowo warzywny z krewetką,
- Zupa serowa z klopsikami,
- Zupa z dyni z kurczakiem i migdałami (sezonowo),
- Krem brokułowy z sezamem *(wegańskie, bez glutenu),*
- Bulion warzywny z makaronem ryżowym *(wegańskie, bez glutenu),*
- Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym *(wegetariańskie),*
- Consomme pomidorowe z ravioli ze szpinakiem *(wegetariańskie).*

Propozycje mięsne (1 porcja = 150g): 18 zł. / porcja

- Schab czysty, ze śliwką lub morelą,
- Kieszonki schabowe z pieczarką i serem,
- Kotlet po australijsku (z boczkiem, pomidorem i cebulą),
- Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem, suszonym pomidorem i mozzarellą,

- Kotlet po szwajcarsku (z serem i szynką),
- Roladki schabowe z kapustą kiszoną i boczkiem,
- Roladki drobiowe z brokułami i pieczarką,
- Indyk nadziewany warzywami,
- Roladki wołowe zawijane z boczkiem, cebulą i ogórkiem,
- Karkówka nadziewana papryką lub szpinakiem,
- Soczyste dramstiki w miodzie,
- Filet drobiowy panierowany w płatkach kukurydzianych,
- Kotlet z ciecierzycy *(wegetariańskie),*
- Cukinia faszerowana ryżem i warzywami *(wegańskie, bez glutenu),*
- Panierowany ser Camembert *(wegetariańskie),*
- Łosoś z grilla *(rybne),* (+5 zł.)

- **Kurczak nadziewany mięsem mielonym i pieczarkami** **180 zł. / całość**

Dodatki skrobiowe (1 porcja = 150g): **10 zł. / porcja**

- Ziemniaki z masełkiem i koperkiem,
- Frytki,
- Kluski śląskie,
- Ryż,
- Kulki lub bezy ziemniaczane.

Surówki (1 porcja = 150g): **10 zł. / porcja**

- Kapusta: biała, pekińska, zasmażana lub włoska duszona,
- Seler z kokosem i rodzynkami,
- Warzywa gotowane na parze z masełkiem,
- Marchewka z chrzanem lub mandarynkami,
- Mizeria,
- Ćwikła.

Wszystkie dania gorące (zupy, dania mięsne, rybne, wegetariańskie / wegańskie, wraz z dodatkami na ciepło) wydajemy w zbiorczych opakowaniach termicznych, które utrzymują ciepło do godziny czasu. Zalecamy jednak, aby maksymalnie skrócić czas pomiędzy odbiorem dań z lokalu, a zaserwowaniem ich na miejscu odbywania się imprezy. Surówki na zimno wydajemy w salaterkach z dekoracją, dzięki czemu mogą zostać odebrane z lokalu wcześniej i wystawione na stoły przed podaniem gorącego obiadu.

Na Państwa życzenie wszystkie dania gorące mogą zostać spakowane porcjowo, w jednorazowe opakowania służące do transportu żywności (dopłata 2 zł / opakowanie).

Płyta zimna:

- Półmisek mięs, wędlin i pasztetów pieczonych (ok. 1 kg.), **95 zł.**
- Galaretki drobiowe (12 sztuk), **70 zł.**
- Półmisek rozmaitości (rolady serowe i szpinakowe, mix serów) (20 sztuk), **70 zł.**
- Conchiglioni ze szpinakiem i suszonymi pomidorami (15 sztuk), **60 zł.**
- Rollsy z ciasta francuskiego z nadzieniem (12 sztuk), **60 zł.**
- Wrapsy z kurczakiem (12 sztuk), **70 zł.**
- Nugetsy z kurczaka w płatkach kukurydzianych (ok. 0,5 kg) **80 zł.**
- Mini burgery (10 sztuk) **80 zł.**
- Tartinki (10 sztuk) **50 zł.**
- Śliwki suszone owinięte boczkiem (20 sztuk), **50 zł.**
- Zwijane śledziki z warzywami na cebulce w śmietanie (12 sztuk), **70 zł.**
- Ryba marynowana po węgiersku (ok. 1 kg). **60 zł.**

cena za półmisek za półmisek dla 8 – 10 osób

Zimną płytę wydajemy na udekorowanych półmiskach. Zachęcamy do umawiania wcześniejszego odbioru, również dzień przed planowaną imprezą.

Sałatki:

- Tradycyjna sałatka jarzynowa **50 zł.**

(marchew, seler, pietruszka, jajko, ogórek kiszony, groszek konserwowy, cebula, jabłko, sos majonezowy),

- Sałatka z kurczakiem i ananasem **60 zł.**

(kurczak gotowany, ananas, makaron ryżowy, słonecznik, sos majonezowy),

- Sałatka brokułowa z dipem czosnkowym **50 zł.**

(brokuły, jajko, pieczarki, pomidor, kukurydza, sos czosnkowy),

- Sałatka grecka w sosie ogrodowym **50 zł.**

(sałata, pomidor, ogórek, cebula czerwona, oliwki, ser feta),

- Sałatka z selera **60 zł.**

(seler, szynka, ser żółty, por, jabłko, kukurydza, sos majonezowy),

- Sałatka z tuńczykiem **60 zł.**

(sałata lodowa, tuńczyk, pomidor, jajko, cebula),

- Sałatka z selerem naciowym **60 zł.**

(kurczak, winogrono, seler, ananas, curry, prażone płatki migdałów),

- Sałatka gyros **60 zł.**

(kapusta pekińska, cebula czerwona, ogórek korniszon, smażone mięso drobiowe, sos majonezowo-ketchupowy),

- Sałatka z grillowanym kurczakiem **60 zł.**

(sałata, smażony filet z kurczaka, smażona papryka, ser camembert, sos musztardowo-miodowo-winny),

- Sałatka z melonem i rukolą **50 zł.**

(rukola, melon, ser mozzarella, pomidorki koktajlowe, prażony słonecznik, sos miodowo-musztardowy),

- Sałatka z granatem i kurczakiem **60 zł.**

(kurczak, granat, sałata pekińska, por, groszek, jajko),

- Sałatka z tortellini **50 zł.**

(pieczarki, kukurydza, papryka, ogórek, tortellini).

cena za salaterkę dla 8 – 10 osób

Sałatki wydajemy w salaterkach wraz z dekoracją. Zachęcamy do umawiania wcześniejszego odbioru, również dzień przed planowaną imprezą.

Wyroby cukiernicze:

- **Ciasto** (pasek 27x7cm, 8-10 porcji). **50 zł**
- **Tort** w smakach: tiramisu, 3bit, jogurtowo-owocowy, śmietankowy, czekolada z wiśnią, czekolada z maliną, migdałowiec, orzechowy, owoce lata, szarlotka, Kinder Bueno, cytrynowy, karmel porzeczka, kawa malina lub dowolny smak na Państwa życzenie. **Wycena indywidualna.**
  Oferujemy również tort muffinkowy, ptysiowy lub mini bezy.

- Paczki z ciastami dla Gości **45 zł. / szt.**
- Podziękowania dla Gości przy nakryciu: makaroniki (2 szt.) **16 zł**, lizak bezowy **10 zł**, cake pops **17 zł**.

Kolejne dania ciepłe:

Dania jednogarnkowe, które można odebrać, na zimno, w dowolnym dla Państwa czasie. Forma potrawy umożliwia szybkie i łatwe przygrzanie, nawet w domowych warunkach:

15 zł. / 200 ml.

- Bogracz,
- Żurek staropolski,
- Barszcz czerwony (kapuśniaczki, paszteciki, krokiety, ptysie z pieczarkami),
- Zupa z soczewicy *(wegańskie)*.

20 zł. / 200 ml.

- Wołowina w borowikach,
- Boeuf strogonow.

- Pierogi ruskie **25 zł. / 10 szt.**
- Pierogi z mięsem **30 zł. / 10 szt.**

Dania złożone, polecamy odbiór na ciepło, tuż przed podaniem na imprezie:

30 zł. / os.

- Roladka wieprzowa z bekonem i serem feta podawana z kluskami śląskimi i białą kapustą,
- Grillowana pierś z kurczaka z ananasem i serem żółtym, babką ziemniaczaną i surówką pekińską,
- Karkówka nadziewana szpinakiem i czosnkiem z kluskami śląskimi i marchewką na ostro,
- Kurczak w sosie beszamelowym z ryżem i czerwoną kapustą,
- Udziec z kurczaka nadziewany warzywami z ryżem oraz surówką Colesław,
- Sakiewki ze schabu nadziane pieczarką z ziemniakami opiekanymi i kapustą modrą,
- Pieczona szynka kulka z babką ziemniaczaną i kapustą zasmażaną.
- Kotlet a'la Sezam z bezami ziemniaczanymi i kapustą pekińską,
- Roladka z polędwiczki nadziewana śliwką z kopytkami i marchewką z chrzanem,
- Udko faszerowane pieczarką z frytkami i surówką wiosenną,
- Miruna w brokułowym błaszczyku *(rybne),*
- Risotto z warzywami *(wegetariańskie),*
- Papryka faszerowana zapiekana z serem żółtym *(wegetariańskie),*
- Kotlet warzywny z frytkami i surówką *(wegańskie)*.

35 zł. / os.

- Łosoś w sosie ziołowym z ryżem i bukietem warzyw z pary,
- Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym z boczkiem z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą.

Dania dla dzieci: **25 zł. / os.**

- Nugetsy z frytkami i surówką z białej kapusty,
- Filet z grilla zapiekany serem żółtym z buźkami ziemniaczanymi, kapusta pekińska.