

● ● ● ● ● **WARS** ● ● ● ● ●



WIELKANOC 2019

PROPOZYCJA 1

PRZEKĄSKI ZIMNE

Kompozycja wielkanocnych pasztetów z żurawiną i tymiankiem

Pieczony schab i karkówka z dodatkiem chrzanu

Jajka faszerowane musem z szynki wędzonej

Jajka faszerowane musem z tuńczyka i kopru ogrodowego

Jajka nadziewane musem z pieczarek i gotowanych żółtek z dodatkiem szczypioru

Wybór pieczywa, ćwikła, chrzan, musztarda

DANIA GORĄCE

Barszcz wielkanocny z jajkiem i białą kiełbasą

SŁODKOŚCI WIELKANOCNE

Mazurek wielkanocny

Wielkanocna baba piaskowa

Sernik

50,00 zł netto/osobę*

*** Cena zawiera obsługę kelnerską.
Czas trwania 2-3h.**

PROPOZYCJA 2

PRZEKĄSKI ZIMNE

Kompozycja wielkanocnych pasztetów z żurawiną i tymiankiem

Mus z perliczki z marynowanymi gruszkami migdałami i orzechami

Pieczony schab i karkówka z dodatkiem chrzanu

Jajka faszerowane musem z szynki wędzonej

Jajka faszerowane musem z tuńczyka i kopru ogrodowego

Jajka nadziewane musem z pieczarek i gotowanych żółtek z dodatkiem szczypioru

Salatka z białych warzyw z ogórkiem kiszonym i dymką

Wybór pieczywa, ćwikła, chrzan, musztarda

DANIA GORĄCE

Barszcz wielkanocny z jajkiem i majerankiem

Pieczona biała kiełbasa

Pieczone ziemniaki po polsku z czosnkiem

SŁODKOŚCI WIELKANOCNE

Mazurek wielkanocny

Wielkanocna baba piaskowa

Sernik

75,00 zł netto/osobę*

PROPOZYCJA 3

PRZEKĄSKI ZIMNE

Kompozycja wielkanocnych
pasztetów
z żurawiną i tymiankiem

Mus z perliczki z marynowanymi
gruszkami migdałami i orzechami

Pieczony schab i karkówka z
dodatkiem chrzanu

Jajka faszerowane musem z szynki
wędzonej

Jajka faszerowane musem z
tuńczyka i kopru ogrodowego

Jajka nadziewane musem z
pieczarek
i gotowanych żółtek z dodatkiem
szczypioru

Paski szynki, sera i ogórka z sałatami
w sosie
z gorczycy

Sałatka z białych warzyw z ogórkiem
kiszonym i dymką

DANIA GORĄCE

Barszcz wielkanocny z jajkiem
i majerankiem

Szynka wolno pieczona w ziołach
podana z sosem chrzanowym

Pieczona biała kiełbasa

Pieczone ziemniaki po polsku
z czosnkiem

SŁODKOŚCI WIELKANOCNE

Mazurek wielkanocny

Wielkanocna baba piaskowa

Sernik

Keks bakaliowy

90,00 zł netto/osobę*

PROPOZYCJA 4

PRZEKĄSKI ZIMNE

Kompozycja wielkanocnych pasztetów
z żurawiną i tymiankiem

Mus z perliczki z marynowanymi gruszkami migdałami
i orzechami

Wędliny i kiełbasy z domowej wędzarni

Pieczony schab i karkówka z dodatkiem chrzanu

Jajka faszerowane musem z szynki wędzonej

Jajka faszerowane musem z tuńczyka i kopru ogrodowego

Jajka nadziewane musem z pieczarek i gotowanych żółtek
z dodatkiem szczypioru

Liście szpinaku z anchois, jakami, pomidorami cherry
i sosem balsamicznym

Salata z kozim serem ,marynowanymi kurkami
i sosem z miodu lipowego

Paski szynki, sera i ogórka z sałatami w sosie
z gorczycy

Salatka z białych warzyw z ogórkiem kiszonym i dymką

Wybór pieczywa, ćwikła, chrzan, musztarda

DANIA GORACE

Barszcz wielkanocny z jajkiem
i majerankiem

Krem chrzanowo ziemniaczany

Szynka wolno pieczona w ziołach
podana z sosem chrzanowym

Indyk duszony w białym winie
z tymiankiem i warzywami

Dorsz w sosie porowym

Pieczona biała kiełbasa

Pieczone ziemniaki po polsku
z czosnkiem

Pieczone warzywa z emulsją
pietruszkową

SŁODKOŚCI WIELKANOCNE

Mazurek wielkanocny

Wielkanocna baba piaskowa

Sernik

Keks bakaliowy

Comber czekoladowy

110,00 zł netto/osobę*

PROPOZYCJA 5

WIELKANOCNE FINGER FOOD

Pasztet domowy z piklami, brusznicą i tymiankiem

Schab pieczony w majeranku z musem chrzanowym i szczypiorem

Jajka przepiórcze w kremie z awokado

Comber z królika z sałatą z marynowanej rzepy i czarnym sezamem

Tortilla z białą kiełbasą, chrzanem i konfiturą z czerwonej cebuli

Trufle z zająca z leśnymi grzybami

Trufle z jaj przepiórczych na musie szczypiorkowym z curry

DANIA GORACE VIP

Królik w śmietanie

Zając w sosie polskim

Policzki wołowe w sosie winnym

Udko z kaczki w sosie żurawinowym

Bitka wołowa w sosie cytrynowym

*** Indywidualna wycena**



ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

WARS S.A.

Ul. Chłopickiego 53

04-275 Warszawa

+48 609 129 582, +48 669 099 810,

+48 502 160 660

e-mail: catering@wars.pl,

www.warscatering.pl

