



F.H.U KIESZA  
CATERING SERVICE

## OFERTA WIGILIJNA 2014

W cenę wliczony jest transport, świąteczna dekoracja stołów, zastawa porcelanowa, szkło do napojów, obsługa kelnerska i sprzątanie po cateringu. Oferta dotyczy zestawów dla minimum 20 osób.

Kontakt : tel. 501 751 512 lub e-mail: [catering@kiesza.pl](mailto:catering@kiesza.pl).

### MENU DO WYBORU

## Wigilia tradycyjna I

### **Bufet ciepły:**

- » wigilijny barszcz z krokietem
- » pierogi z kapustą i grzybami leśnymi 6 szt /os

### **Bufet zimny:**

- » ryba w galarecie
- » Śledź po staropolsku z jabłkiem i orzechami
- » sałatka jarzynowa tradycyjna
- » piernik przekładany
- » soki owocowe, woda mineralna 200 ml/os

Cena **47,00 zł brutto/os**

(przy założeniu 100% asortymentu/osobę)

## Wigilia tradycyjna II

### **Bufet ciepły**

- » barszcz z krokietem z grzybami i kapustą
- » pierogi z kapustą i grzybami leśnymi
- » pierogi ruskie
- » filet z dorsza panierowany
- » kapusta zasmażana z grzybami

### **Bufet zimny**

- » ryba w galarecie
- » śledź po staropolsku z jabłkiem i orzechami
- » śledź podany w oliwie z cebulką
- » ryba po grecku
- » sałatka jarzynowa tradycyjna
- » makówki śląskie
- » mix ciast pieczonych (piernik, makowiec, drożdżowe)

### **Bufet z napojami**

- » kompot z suszonych owoców z bakaliami – 150 ml/os
- » soki owocowe, woda mineralna – 250ml/os

### **Dodatki**

- » pieczywo mieszane
- » sos tatarski
- » śliwki w occie
- » grzyby marynowane

Cena **74,00 zł brutto/os**

(przy 100% asortymentu/osobę)

# Wigilia tradycyjna III

## Bufet ciepły

- » barszcz z uszkami
- » zupa grzybowa
- » pierogi z kapustą i grzybami leśnymi
- » filety z łososia na szpinaku
- » filet z dorsza panierowany
- » ziemniaczki opiekane
- » kapusta zasmażana z grzybami
- » łazanki z kapustą i grzybami

## Bufet zimny

- » tymbaliki rybne z warzywami
- » karp po żydowsku
- » wariacje ze śledzia bałtyckiego
- » ryba po grecku
- » sałatka jarzynowa tradycyjna
- » sałatka nicejska z tuńczykiem
- » makówki śląskie
- » mix ciast pieczonych (piernik, makowiec, drożdżowe)
- » pierniczki dekorowane, rogaliki z różą

## Bufet z napojami

- » kompot z suszonych owoców i bakalii – 150 ml
- » soki owocowe, woda mineralna – 250 ml/os

### Dodatki

- » pieczywo mieszane
- » sos tatarski
- » chrzan po litewsku
- » śliwki w occie
- » marynowane grzyby

Cena **89,00 zł brutto/os**

(przy 75% asortymentu/osobę)

# Wigilia Niekonwencjonalna

## Mix zimnych przekąsek wigilijnych

- » kanapeczki z wędzonym łososiem przyozdobionym filecikiem z cytryny
- » tatar ze śledzia podany w łódteczkach z cykorii »galaretki z rybą i warzywami
- » crostini z pastą jajeczną i kawiozem
- » ślimaczki naleśnikowe z łososiem i szpinakiem
- » łódteczki z kruchego ciasta z farszem z pieczarek posypane parmezanem
- » pierożki z ciasta francuskiego z kapustą z grzybami leśnymi
- » ciasteczka francuskie faszerowane camembertem, serem pleśniowym

## Słodkości wigilijne

- » pierniczki w różnych odsłonach
- » ciasteczka z różą i makiem
- » soki owocowe, woda mineralna 200 ml/os

Cena: **43,00 zł brutto/os**

przy 100% asortymentu/os.