

POD KATEDRĄ · U CIEBIE

Menu cateringowe

Tradycyjna kuchnia na rodzinne uroczystości, firmowe spotkania i kameralne przyjęcia.

Każdą ofertę układamy indywidualnie — według liczby gości, miejsca, sezonu i sposobu podania.

Stół skrojony na okazję

Poniższe pozycje są punktem wyjścia do rozmowy. Ostateczny zestaw, gramatury, transport i oprawę potwierdzamy w indywidualnej wycenie.

Na zimny stół

Tatar wołowy

żółtko, pikle, cebula i pieczywo; porcje indywidualne

Camembert z ziołami

pomidorki koktajlowe, miód i bagietka

Salatka z halloumi

świeże warzywa, pestki dyni, sos miodowo-musztardowy

Deska pieczywa i dodatków

selekcja pieczywa, masło smakowe i pikle

Dania ciepłe

Żurek na zakwasie

dwa rodzaje kielbasy, jajko i chrzan

Rosół długo gotowany

klasyczna, klarowna odsłona

Rolada wołowa

kluski ziemniaczane, sos i buraki

Schabowy z kością

purée ziemniaczane i surówka

Karkówka

szagówki, grzyby i buraki marynowane

Sandacz

purée ziemniaczane, sos maślany i warzywa

Dopnijmy każdy detal

Desery

Sernik z białą czekoladą

mus malinowy i świeże owoce

Fondant czekoladowy

sos owocowy; dostępność zależna od formy wydarzenia

Deser sezonowy

kompozycja ustalana do charakteru menu

Możliwy zakres współpracy

Odbiór osobisty

gotowy zestaw w uzgodnionym czasie

Dostawa

zakres i koszt zależne od lokalizacji oraz wielkości zamówienia

Obsługa przyjęcia

serwis, naczynia i aranżacja stołu po uzgodnieniu

Menu dla dzieci i diet

warianty ustalane indywidualnie; alergenzy zgłoś przy zapytaniu

POROZMAWIAJMY O TWOIM SPOTKANIU

kontakt@podkatedra.pl

+48 61 677 25 99

ul. Tumska 7A, Gniezno