

**Oferta cateringu na przyjęcia
z okazji
Pierwszej Komunii oraz Chrztu**



Menu I Czas trwania – 4 godziny

Dania gorące serwowane

1. Tajska zupa z darami morza z mlekiem kokosowym, trawą cytrynową, kefirem i kolendrą
2. Kaczka pieczona z jabłkami w sosie z Calvados podawana z ziemniakami gratin i warzywami sezonowymi duszonymi w maśle.

Dania gorące dla dzieci

1. Rosół z kurczaka z warzywami, makaronem
2. Paluszki z kurczaka z frytkami i sałatką coleslaw

Bufet z przekąskami i sałatkami

1. Sałatka Caprese z pomidorów i sera mozzarella VEG
2. Sałatka orientalna z indyka z makaronem soba, liśćmi kafiru, bok choy, chili
3. Sałatka ze szpinaku z jajkiem, pieczarkami, szczypiorkiem i pomidorami z emulsją musztardową
4. Sałatka Ceasar z dresingiem z anchois
5. Pasztet domowy z żurawiną
6. Szyńka parmeńska z melonem
7. Śledź w jogurcie z curry
8. Tatar z łososia z kaparami i szalotką
9. Talerz wędlin i mięs pieczystych z ćwikłą, chrzanem, dynią, grzybami marynowanymi.

Bufet z daniami gorącymi

1. Stroganof z wołowiny z pieczarkami i szalotką
2. Sataye z kurczaka w sosie teriyaki
3. Gnocchi Ripieni faszerowane borowikami w sosie tymiankowym
4. Warzywa duszone w maśle ziołowym

Bufet z deserami

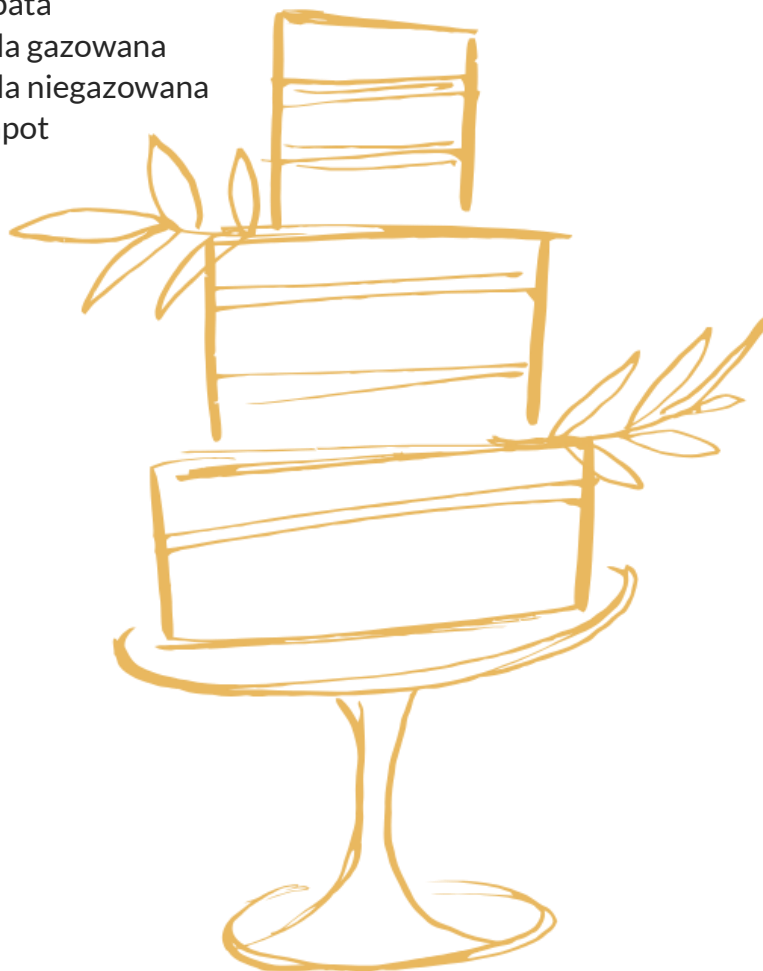
1. Tiramisu z kakao
2. Mus truskawkowy z czekoladą
3. Pana cotta śmietankowa z malinami
4. Szoty ze świeżymi sezonowymi owocami z bitą śmietaną
5. Trufła z orzechami

Tort okolicznościowy

1. Z dekoracją o smakach do wyboru: Waniliowy z owocami , czekoladowy z malinami lub truskawkowy z czekoladą

Napoje gorące/zimne

1. Kawa
2. Herbata
3. Woda gazowana
4. Woda niegazowana
5. Kompot



Menu 2 Czas trwania – 4 godziny

Dania gorące serwowane

1. Orientalny bulion z kurczaka z trawą cytrynową, kefirem i kolendrą
2. Górką cielęcą zawiniętą w szynkę Chrobry podawana na puree z topinamburu, pieczonych burakach i sosem Holenderskim

Dania gorące dla dzieci

1. Zupa pomidorowa z domowym makaronem.
2. Pulpeciki z cielęciny w sosie śmietankowym z ryżem i sałatką coleslaw

Bufet z przekąskami i sałatkami

1. Sałatka z makaronu sojowego z omletem, warzywami i sosem teriyaki VEG
2. Sałatka z duszonych pieczarek z jajkiem, szczypiorkiem, pomidorami z emulsją musztardową
3. Sałatka tajska z indyka z makaronem sobą, bok choy, chili
4. Szynka parmeńska z melonem
5. Śledzie w śmietanie z burakami i jabłkiem
6. Tatar z połówki wołowej z dodatkami
7. Talerz wędlin i mięs pieczystych z ćwikłą, chrzanem, dynią i grzybami marynowanymi.

Bufet z daniami gorącymi

1. Wołowina sous vide w sosie orientalnym z imbirem i trawą cytrynową
2. Indyk w sosie z borowików
3. Gnocchi ripieni z pomidorami i mozzarellą podawane w sosie parmezanowym
4. Warzywa zapiekane z miodem i rozmarynem

Bufet z deserami

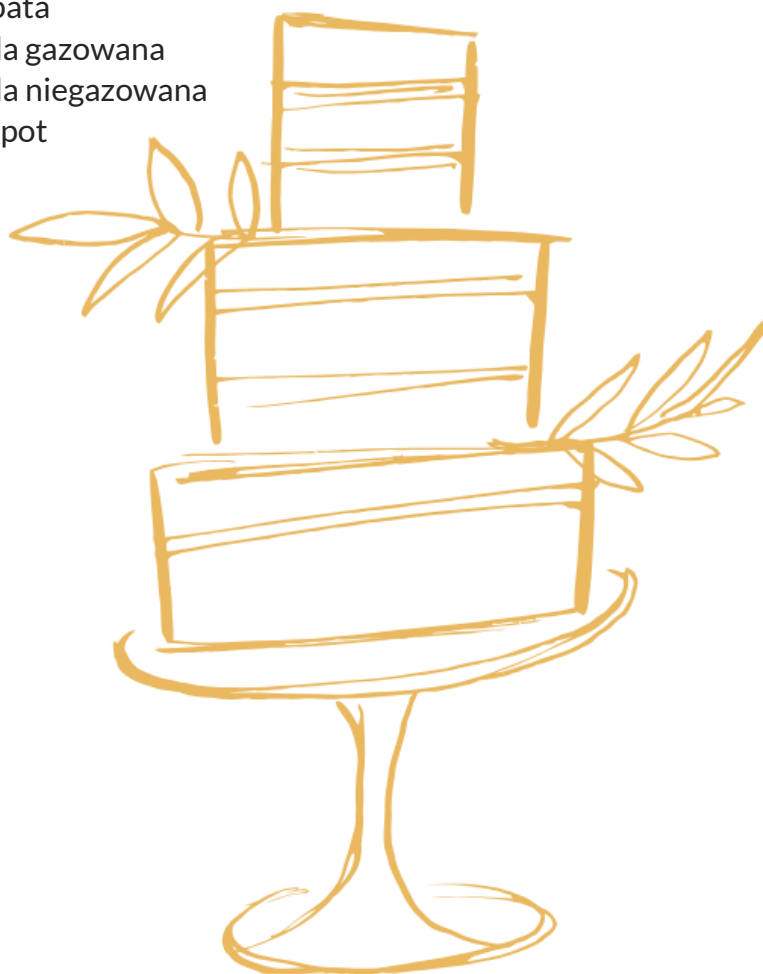
1. Sernik Filadelfijski z sosem malinowym
2. Mus z marakują z białą czekoladą
3. Szarlotka z rodzynkami pieczona z rozmarynem
4. Szoty ze świeżymi owocami z bitą śmietaną
5. Trufła z migdałami

Tort okolicznościowy

1. Z dekoracją o smakach do wyboru: Waniliowy z owocami , czekoladowy z malinami lub truskawkowy z czekoladą

Napoje gorące/zimne

1. Kawa
2. Herbata
3. Woda gazowana
4. Woda niegazowana
5. Kompot



Menu 3 Czas trwania - 4 godziny

Dania gorące serwowane

1. Krem z szyjek rakowych z koprem włoskim i czerwonym kawiozem
2. Polędwiczka wieprzowa z pieczonym ziemniakiem, szparagami, pomidorami saute i sosem z czerwonego wina

Dania gorące dla dzieci

1. Zupa krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym
2. Mini hamburger z kurczaka z frytkami i sałatką coleslaw

Bufet z przekąskami i sałatkami

1. Sałatka Ceasar z kurczakiem i ziołowymi grzankami
2. Sałatka z makaronu sojowego z omletem, warzywami i sosem teriyaki VEG
3. Sałatka z krewetek, karczochów, szparag i pomidorów
4. Sałatka tajska z indyka z makaronem soba, bok choy, chili
5. Szynka hiszpańska Jambon z karmelizowaną gruszką
6. Vitello Tonato z pieczonej cielęciny z kremem z tuńczyka
7. Tatar z polędwicy wołowej z dodatkami
8. Włoskie antipasto z wędlinami i serami spółdzielczymi
9. Terina z łososia z krewetkami

Bufet z daniami gorącymi

1. Mini golonka wieprzowa w sosie z czerwonego wina
2. Irlandzka paja z kurczaka i warzyw w sosie rozmarynowym
3. Gnocchi ziemniaczane faszerowane 4 serami podawane w sosie z suszonych pomidorów
4. Warzywna lasagne

Bufet z deserami

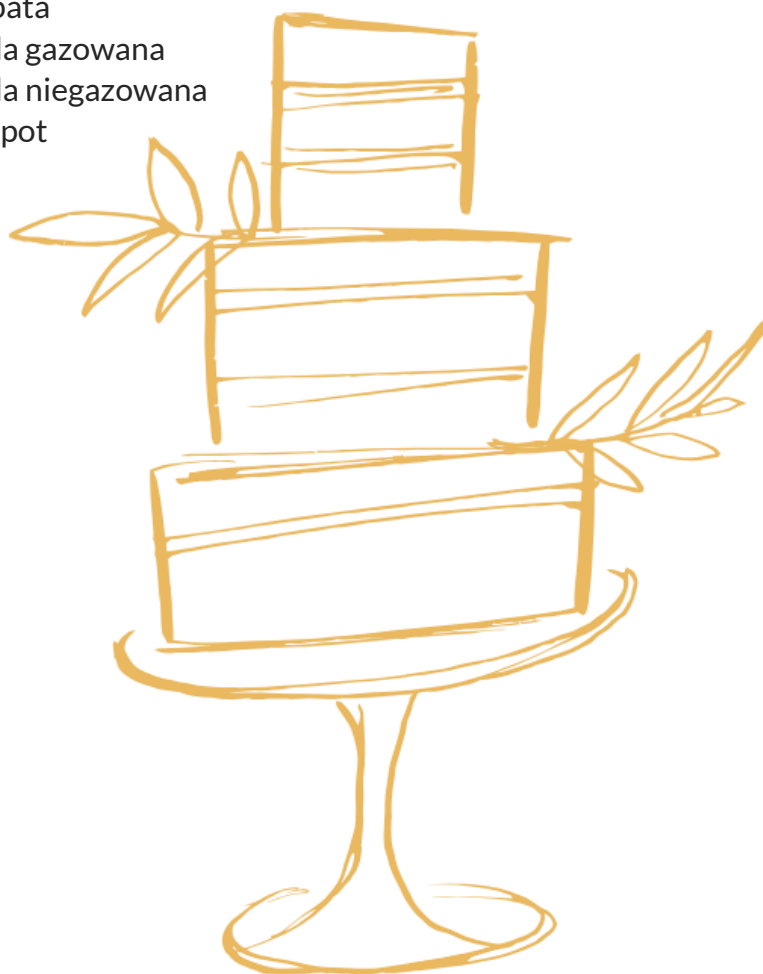
1. Creme brulle z brązowym cukrem
2. Sernik Filadelfijski z sosem malinowym
3. Mus z marakują z białą czekolada
4. Trzyczekoladowy mus z konfiturą z czarnych porzeczek
5. Szoty ze świeżymi owocami z bitą śmietaną

Tort okolicznościowy

1. Z dekoracją o smakach do wyboru: Waniliowy z owocami, czekoladowy z malinami lub truskawkowy z czekoladą

Napoje gorące/zimne

1. Kawa
2. Herbata
3. Woda gazowana
4. Woda niegazowana
5. Kompot



Bezpieczny catering w PHH Food & Catering Services



Bezpieczni pracownicy

- Każdy pracownik po wejściu do obiektu ma obowiązek dezynfekcji rąk
- Pracownicy są wyposażeni w środki ochrony osobistej
- Dostosowaliśmy system pracy naszych pracowników, tak aby mieli oni możliwość zachowania bezpiecznego odstępu.
- Dbamy również o podział zmian pracy
- Posiadamy status "Zaufanego Dostawcy"



Najwyższy standard higieny

- Pracujemy w systemie HACCP, zachowując najwyższy standard higieny
- Pracownicy są regularnie szkoleni, np. z BHP, higieny rąk
- Regularnie przechodzimy szczegółowe audyty, m.in. z Sanepidu, ale także wewnętrzne audyty HACCP
- Posiadamy atestowany sprzęt dla zachowania najwyższej jakości i bezpieczeństwa produkcji i przewozu żywności



Bezpieczne rozwiązania

- Zamówienia można składać online lub telefonicznie
- Zapewniamy bezpieczne płatności internetowe
- Możliwy bezkontaktowy odbiór zamówień
- Współpracujemy z certyfikowanymi dostawcami