

Oferta Wigilijna

Zbliżające się święta Bożego Narodzenia to jeden z najpiękniejszych okresów w roku.

Świąteczne spotkania to okazja do rozmów, podziękowań oraz wspólnej integracji pracowników.

Przy świątecznej aranżacji w aromacie potraw, to czas zapomnienia o codzienności i oddaniu się Bożonarodzeniowej atmosferze.

Niezależnie od lokalizacji oraz miejsca jej nieodłączną częścią są smaczne dania.

LaStrada Catering ma wieloletnie doświadczenie w tworzeniu tradycyjnych z nutą nowoczesności dań, aby trafić w smak najbardziej wymagających gości.

Profesjonalna obsługa, świąteczny nastrój i smaczne jedzenie pozwolą się poczuć jak w domu.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą świąteczną ofertą.



Gwarantujemy najwyższą jakość produktów przyrządzonych z należytą starannością .

Propozycja I

Bufet z daniami ciepłymi – do wyboru:

Barszcz czerwony na naturalnym zakwasie w
aromacie majeranku oraz czosnku
podany z ręcznie lepionymi uszkami
Złocisty filet z karpia marynowany
w cebuli oraz ziołach

Polędwiczki wieprzowe gotowane metodą sous vide
podane ze smażonymi grzybami w sosie

Ręcznie lepione pierogi z kapusta i grzybami
Kapusta z grochem

Gratin ziemniaczany z grzybami

Ziemniaki pieczone z jabłkiem, żurawiną oraz
majerankiem

Gołąbki z wędzonym pstrągiem i kaszą jęczmienna z
gruszką w miodzie podane na sosie
śmietanowym z szałwią

Karotka z masłem, miodem w aromacie tymianku
Surówka z kiszzonej kapusty

Cena – 80 zł netto/os.



Propozycja II

Bufet z daniami ciepłymi:

Barszcz czerwony na naturalnym zakwasie w aromacie majeranku oraz czosnku podany z

ręcznie lepionymi uszkami

Złocisty filet z karpia marynowany w cebuli oraz ziołach

Polędwiczkę wieprzową gotowaną metodą sous vide podaną ze smażonymi grzybami w sosie śmietanowym

Pikantne łazanki z kapustą i grzybami

z prażonymi pestkami dyni

Ziemniaki pieczone z ziołami, czosnkiem oraz cebulką

Kasza gryczana z burakami

Karotka z masłem, miodem w aromacie tymianku

Surówka z kiszanej kapusty

Kompot z suszu

Bufet z przekąskami zimnymi:

Tatar ze śledzia i borowikiem marynowanym

Deski wiejskich pasztetów różnorodnych oraz wędlin

w towarzystwie sosu z suszonej śliwki

oraz pieprzu młotkowanego

Deski serów żółtych, regionalnych oraz pleśniowych z

konfiturą domową oraz winogronami

Marynowane w pieczonej papryce

boczniki po kaszubsku

Babeczki z Pate z wątróbki drobiowej

i ogórkiem kwaszonym

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z tuńczykiem jajkiem oraz mozzarellą bambini

oliwkami kalamita oraz pomidorkiem



Gwarantujemy najwyższą jakość produktów przyrządzonych z należytą starannością .

Pieczyno na naturalnym zakwasie

Słodki bufet:

Ciasto marchewkowe

Kutia jaglana z makiem

Panna cotta kokosowa z marakują z bezą z kardamonem
oraz figa pieczona z miodem i rozmarynem

Cena za zestaw – 120,00 zł netto/os.



Gwarantujemy najwyższą jakość produktów przyrządzonych z należytą starannością .

Propozycja III

Bufet z daniami ciepłymi:

Krem grzybowy z aromatem truflowym

Marynowana w trawie cytrynowej pierś z kaczki
podana z korzennym sosem

Polędwica z dorsza pieczona z pieprzem cytrynowym
w sosie maślanym

Wege: ręcznie lepione pierogi z kapustą i grzybami

Gratin ziemniaczana z grzybami

Ryż z soczewicą w aromacie cynamonu

Kapusta z grochem

Buraczki

Kompot z suszu

Bufet z zimnymi przekąskami:

Tatar ze śledzia i borowikiem marynowanym

Deski wiejskich pasztetów różnorodnych oraz wędlin
w towarzystwie sosu z suszonej śliwki
oraz pieprzu młotkowanego

Deski serów żółtych, regionalnych oraz pleśniowych z
konfiturą domową oraz winogronami

Marynowane w pieczonej papryce
boczniki po kaszubsku

Tofu na styl grecki

Babeczki z Pate z wątróbki drobiowej
i ogórkiem kwaszonym

Tarta z grzybami szynka parmeńską w aromacie ziół
Łosoś w galarecie z grzybami shitake, kiełkami fasoli,
grozkiem zielonym oraz jajkiem



Gwarantujemy najwyższą jakość produktów przyrządzonych z należytą starannością .

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka Waldorff z kurczakiem, winogronem, jabłkiem
i orzeszkami nerkowca

Sałatka z tuńczykiem jajkiem oraz mozzarellą bambini
oliwkami kalamita oraz pomidorkiem

Pieczywo na naturalnym zakwasie

Słodki bufet:

Szarlotka

Ciasto marchewkowe

Kutia jaglana z makiem

Panna cotta kokosowa z marakują z bezą z kardamonem
oraz figa pieczona z miodem i rozmarynem

Cena za zestaw – 150,00 zł netto/os.



Propozycja IV

Bufet z daniami ciepłymi:

Zupa rybna na szafranowym bulionie
z nutą cytrynową z chili

Policzki wołowe w sosie winnym
z salsą z kiszzonego ogórka

Gołąbki z wędzonym pstrągiem i kaszą jęczmienną
z gruszką w miodzie podane na sosie
śmietanowym z szatwią

Risotto z pieczonym burakiem, serkiem gorgonzolą
oraz orzeszkami nerkowca z grillowanym pak choi

Ziemniaki pieczone z jabłkiem, żurawiną
oraz majerankiem

Kasza pęczak z orzechami oraz morelami i orzechami
Warzywa rustykalne
Czerwona kapusta

Bufet z zimnymi przekąskami:

Tatar ze śledzia i borowikiem marynowanym

Deski wiejskich pasztetów różnorodnych oraz wędlin
w towarzystwie sosu z suszonej śliwki
oraz pieprzu młotkowanego

Deski serów żółtych, regionalnych oraz pleśniowych z
konfiturą domową oraz winogronami

Marynowane w pieczonej papryce
boczniki po kaszubsku

Tofu na styl grecki

Babeczki z Pate z wątróbki drobiowej
i ogórkiem kwaszonym



Tarta z grzybami szynka parmeńską w aromacie ziół
Tarta z kozim serem oraz brie z figą
Łosoś w galarecie z grzybami shitake, kiełkami fasoli,
grozkiem zielonym oraz jajkiem
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka Waldorff z kurczakiem, winogronem, jabłkiem i
orzeszkami nerkowca
Sałatka z tuńczykiem jajkiem oraz mozzarellą bambini
oliwkami kalamta oraz pomidorkiem
Pieczywo na naturalnym zakwasie
Słodki bufet:
Sernik
Szarlotka
Ciasto marchewkowe
Kutia jaglana z makiem
Panna cotta kokosowa z marakują z bezą z kardamonem
oraz figą pieczona z miodem i rozmarynem

Cena za zestaw – 170,00 zł netto/os.



Oferta zawiera:

Kompleksową obsługę cateringu (przygotowanie strefy gastronomicznej).

Napoje ciepłe i zimne tj. kawa, herbata wraz z dodatkami oraz soki owocowe i woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą.

Stoły pod bufet z nakryciem.

Zastawa porcelanowa, sztucze, szkło do zamówionego cateringu.

Dekoracje świąteczne.

Oferta nie zawiera:

Obsługi kelnerskiej.

Transport (zależy od ilości osób oraz miejsca realizacji).

Zapraszamy do kontaktu

Tel: +48 500 250 967

e-mail: catering@lastrada.pl



Gwarantujemy najwyższą jakość produktów przyrządzonych z należytą starannością .