



Pakiety Wielkanocne 2023

**„KREATORZY SMAKU” S.C.
ul. Czerwonych Beretów 7
00-910 Warszawa**

**tel. 22 253-68-70, 503-693-847
e-mail: biuro@kreatorzysmaku.pl
www.kreatorzysmaku.pl**

Zestaw I

Danie gorące:

Żur z suszonymi grzybami, jajem i chrzanem (300 ml/os)
Pieczona biała kiełbasa z chrzanem i tymiankiem, karmelizowaną czerwoną
cebulką i kolorowym pieprzem (200gr/os)

Zimne przekąski (300gr/os):

Schab po warszawsku
Tymbalik z golonki indyczej z kurkami i grillowaną cukinią
Rostbef wołowy gotowany w sous-vide z musem z podgrzybków i oliwą chili
Tatar ze śledzia w grillowaną cukinią, gruszką i musztardą francuską
Śledzie w salsie pomidorowej z grillowanymi warzywami z chili, kolendrą i limonką
Jaja w gnieździe z szynki szwarcwaldzkiej z mixem kiełków i sosem tatarskim
Jaja w skorupce faszerowane pieczarką i świeżym szczypiorkiem
Jaja faszerowane pastą z łososia i chrzanu

Sałatki (200gr/os):

Sałatka świąteczna z rzeżuchą (ziemniaki, brokuł, szynka z komina, groszek,
czerwona fasola, kukurydza, sos majonezowy, rzeżucha)
Tradycyjna sałatka jarzynowa (możliwa wersja vege)
Dodatki: pieczywo bankietowe, masło smakowe, chrzan, ćwikła, żurawina

Desery (200gr/os):

Mazurek
Sernik
Babka wielkanocna

Cena zestawu : 94 zł netto/os

*minimalna ilość zamówienia: 20 osób

W cenie: transport, stoły pod bufety, obrusy, skirtingi, porcelana, sztucce, szkło

+ dodatkowo płatna obsługa kelnerska 1 os do 20 os (do 6h) – 350 zł netto
+ dodatkowo płatna opcja rozłożenia i sprzątnięcia (do 30 os) – 300 zł netto

Zestaw II

Zupa

(wybieramy I pozycję - 350ml/por):

Żur wielkanocny z jajem, chrzanem i białą kielbasą
Barszcz biały z suszonymi grzybami i jajem
Krem z dyni i batatów z prażonymi orzechami

II danie

(wybieramy II pozycje powyżej 40 osób - 350gr/os z dodatkami):

Konfitowane udko z kaczki, grillowane jabłko, sos śliwkowy z rozmarynem
Faszerowana polędwiczka wieprzowa z suszonym pomidorem i szpinakiem,
otulona młodym bekonem, sos ziołowy, sałatka z pieczonych warzyw i kaszy bulgur
Łosoś pieczona w sosie słodkim chili z kolendrą i limonką, sałatka z komosy
ryżowej z pieczonymi warzywami, miętą, kolendrą i świeżo tartym imbirem
Sandacz smażony w mące kukurydzianej, sos kurkowy

Dodatki do II dania

(możliwość zmiany dodatków)

Ziemniaki pieczone z rozmarynem
Dziki ryż z szafranem
Marchewka karotka duszona na maśle tymiankowym
Mix sałat z sosem winegret

Zimne przekąski (350gr/os):

Faszerowana polędwiczka wieprzowa z jarmużem, orzechami i mozzarellą
Rostbef wołowy gotowany w sous-vide z musem z podgrzybków i oliwą chili
Roladki z indyka faszerowane śliwką i morelą w maladze

Schab wieprzowy faszerowany białą kielbasą i jarmużem w glazurze chrzanowo-miodowej
Śledzie w sosie musztardowo-jogurtowym ze świeżym koprem,
ogórkiem kiszonym, groszkiem i cebulką

Tatar z łososia (wędzony + surowy) z cebulką, karczochem i marynowanymi kurkami

Gołąbki z grillowanej cukinii, wędzonego tofu i żurawiną

Jaja w gnieździe z szynki szwarcwaldzkiej z mixem kiełków i sosem tatarskim

Jaja faszerowane pastą z łososia i chrzanu

Jaja faszerowane humusem paprykowym i kiełkami

Jaja w skorupce faszerowane pieczarką i świeżym szczypiorkiem

Sałatki (200 gr/os):

Sałatka świąteczna z rzeżuchą (ziemniaki, brokuł, szynka z komina, groszek, czerwona fasola, kukurydza, sos majonezowy, rzeżucha)

Tradycyjna sałatka jarzynowa (możliwa wersja vege)

Sałatkowy bowl (kasza bulgur, pieczone buraki, grillowana cukinia, szpinak, pomidorki cherry, cieciora, rukola, karmelizowane orzechy)

Dodatki: pieczywo bankietowe, masło smakowe, chrzan, ćwikła, żurawina

Desery (200gr/os):

Mazurek

Babka wielkanocna

Pudding z tapioki z musem malinowym i prażonym migdałem

Mus czekoladowy z wiśniami i kokosem

Cena zestawu II: 124 netto/os

*minimalna ilość zamówienia: 20 osób

W cenie: transport, stoły pod bufety, obrusy, skirtingi, porcelana, sztucce, szkło

+ dodatkowo płatna obsługa kelnerska 1 os do 20 os (do 6h) – 350 zł netto

+ dodatkowo płatna opcja rozłożenia i sprzątnięcia (do 30 os) – 300 zł netto

Pakiet napojów

(możliwość dodania do zestawu I lub II)

Kawa z ekspresu

Herbata smakowa

Woda gazowana i niegazowana

Lemoniada cytrynowa z miętą i pomarańczą

Cena pakietu: 20 netto/os