

ŚWIĘTA Z ORANŻERIA

➤ **CATERING GORĄCY I ZIMNY**

BOŻE NARODZENIE 2020



BIURO TEL.: 81 44 14 414/504 85 88 06
RESTAURACJA TEL.: 81 44 14 595



E-MAIL: BIURO@RESTAURACJA-ORANZERIA.PL
WWW.RESTAURACJA-ORANZERIA.PL





ORANŻERIA

RESTAURACJA

Zestaw 25:

- z odbiorem własnym w jednorazowych opakowaniach,
- z możliwością dowozu i odbioru restauracyjnych naczyń, przy tym wariantie pobieramy dodatkową opłatę w wysokości 100 zł, dowóz realizujemy w ograniczonej strefie.

Przekąska na gorąco Tradycyjny barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą

Przekąski
(1 z 4) Śledzie tradycyjne w oleju i cebuli
Babcine śledzie w śmietanie z jabłkami
Ryba po grecku
Śledzie w buraczkach z remuladą z selera

Sałatki
(1 z 2) Sałatka jarzynowa tradycyjna
Sałatka śledziowa z ziemniakami i ogórkiem kiszonym
oraz marynowanymi pieczarkami

Deser
(1 z 2) Racuchy z jabłkami i bakaliami
Makowiec z bakaliami

Cena zestawu: 25,00 zł / osobę

Dodatkowo proponujemy:

- Kompot z suszu (porcja 250 ml) - 5 zł/osobę
- Soki i napoje gazowane (1 litr na osobę) - 10 zł/osobę

Jeśli powyższy pakiet nie spełnia oczekiwań w całości prosimy o kontakt (postaramy się go zmienić specjalnie dla Państwa).

BIURO TEL.: 81 44 14 414/504 85 88 06
RESTAURACJA TEL.: 81 44 14 595



E-MAIL: BIURO@RESTAURACJA-ORANZERIA.PL
WWW.RESTAURACJA-ORANZERIA.PL





ORANŻERIA

RESTAURACJA

Zestaw 55 (rozszerzony)

Przekąski na gorąco (2 pozycje)	Tradycyjny barszczyk wigilijny z uszkami ręcznie lepionymi Pierogi z kapustą i grzybami wg firmowej receptury Pierogi z soczewicą i grzybami Groch z kapustą Ryba po grecku z pieca
Przekąski (2 pozycje)	Śledzie tradycyjne w oleju i cebuli Rolada z łososia pieczonego z duszonym porem i kurkami Śledzie w korzennej zalewie Śledzie w buraczkach z remuladą z selera Śledzie z suszonymi pomidorami i duszoną cebulką
Salatki (2 pozycje)	Salatka jarzynowa tradycyjna Salatka śledziowa z ziemniakami i ogórkiem kiszonym Salatka z pieczonym morskczukiem na sałacie rzymskiej w sezamie, z pomidorkami cherry, suszonymi figami i winegretem
Deser (2 pozycje)	Racuchy z gruszką z rodzynkowym serem Sernik tradycyjny Makowiec z bakaliami
Napoje	Kompot z suszu (250 ml / osobę), woda.

Cena zestawu: 55,00 zł / osobę

Opcje dodatkowe:

- Kawa i herbata bez ograniczeń lub napoje gazowane - 10,00 zł / osobę
- Półmisek 3 mięs pieczonych (50 g każdego rodzaju na 1 os) - 10,00 zł / osobę
- Dodatkowa przekąska zimna - 5,00 zł /osobę
- Dodatkowa przekąska gorąca - 10,00 zł /osobę

BIURO TEL.: 81 44 14 414/504 85 88 06
RESTAURACJA TEL.: 81 44 14 595



E-MAIL: BIURO@RESTAURACJA-ORANZERIA.PL
WWW.RESTAURACJA-ORANZERIA.PL





ORANŻERIA

RESTAURACJA

Zestaw 95 (bogaty i prestiżowy)

2 przekąski gorące:

- Zupa z sandacza na mleczku kokosowym, z marchewką i bobem,
- Zupa śródziemnomorska z kulkami z dorsza, warzywami i kalmarami,
- Słupki z karpia podane na grzybowej kaszy gryczanej,
- Morszczuk kapski saute na pak choi duszonym w sezamie z pomidorkami cherry, suszonymi figami z winegretem,
- Łosoś sous vide z sosem cytrynowym, z pieprzem czerwonym, podany na puree buraczanym oraz z remuladą z selera i marynowanych grzybów,
- Pierogi z kapustą i grzybami leśnymi,
- Chrupiące placki ziemniaczane z wędzonym łososiem i kleksem śmietanowym.

4 przekąski zimne:

- Tatar z awokado z łososiem podany na makowym chleбку,
- Kęski morszczuka w panierce kukurydzianej z sosem majonezowo-bazyliowym,
- Rolada z miruny na salsie ze smażonej, grzybowej kapusty,
- Pstrąg faszerowany chutneyem z suszonych fig i moreli,
- Rolada z łososią pieczonego z duszonym porem i kurkami,
- Śledzie w korzennej zalewie z konfiturą z czerwonej cebuli.

2 sałatki:

- Sałatka z pieczonym tuńczykiem z jajkiem, żółtym serem, kukurydzą i szczypiorkiem,
- Sałatka z buraka i wędzonej makreli,
- Sałatka z kęsami z dorsza, podana na miksie sałat z pomidorem, ogórkiem i awokado,
- Sałatka z wędzonym łososiem z kolorowym makaronem i suszonymi pomidorami.

BIURO TEL.: 81 44 14 414/504 85 88 06
RESTAURACJA TEL.: 81 44 14 595



E-MAIL: BIURO@RESTAURACJA-ORANZERIA.PL
WWW.RESTAURACJA-ORANZERIA.PL



2 desery:

- Piernik z bakaliami i sosem toffi,
- Sernik tradycyjny z bakaliami,
- Jabłecznik staropolski,
- Łazanki z makiem i bakaliami,
- Pudding z nasion chia z makiem i karmelizowaną pomarańczą.

Napoje:

- Kompot z suszu (250 ml / osobę),
- Woda z cytryną w opcji bez limitu,
- Kawa i herbata w opcji bez limitu,
- Soki i napoje gazowane w opcji bez limitu.

Cena zestawu: 95,00 zł / osobę

Opcje dodatkowe:

- Półmisek 3 mięs pieczonych (50 g każdego rodzaju na 1 osobę) - 10,00 zł / osobę.

BIURO TEL.: 81 44 14 414/504 85 88 06
RESTAURACJA TEL.: 81 44 14 595



E-MAIL: BIURO@RESTAURACJA-ORANZERIA.PL
WWW.RESTAURACJA-ORANZERIA.PL



Informacje o dostępnych terminach oraz szczegółach oferty:

RESTAURACJA 81 44 14 595

OLGA 667 900 233

KUBA 504 858 806

info@restauracja-oranzeria.pl → na wiadomości e-mail odpowiadamy w ciągu 24 godzin.

- wystawiamy paragon lub fakturę VAT,
- wykonujemy bezpłatną kalkulację przyjęcia po rozmowie wstępnej,
- podane ceny to ceny netto,
- płatność: gotówką w dniu spotkania lub przelewem z odroczonym terminem płatności (7 dni),
- pobieramy zadatek w wysokości minimum 30% całości kosztów jako potwierdzenie złożenia zamówienia i rezerwacji - szczegóły do ustalenia.

Oferta nr 1 z dnia 23 listopada 2020.

Ceny mogą ulec zmianie.



BIURO TEL.: 81 44 14 414/504 85 88 06
RESTAURACJA TEL.: 81 44 14 595



E-MAIL: BIURO@RESTAURACJA-ORANZERIA.PL
WWW.RESTAURACJA-ORANZERIA.PL

