



OFERTA CATERINGOWA

Dlaczego Qlinarium?.....ponieważ Catering wymaga odpowiedniego przygotowania, a nasi Kucharze są Mistrzami w rozpieszczaniu podniebienia.

Ponadto wiemy jak ważnym elementem każdego spotkania firmowego (szkolenia czy imprezy o innym charakterze) jest smak zamówionych potraw jak i nietuzinkowa dekoracja stołów.

ZAPRASZAMY DO ZAPOZNANIA SIĘ Z [PRZYKŁADOWYM MENU:](#)

MENU I

BUFET ZIMNE PRZEKĄSKI

- Patera świeżych warzyw z dipem jogurtowym i serowym
 - Patera skrzydełek BBQ
 - Patera skrzydełek Buffalo na ostro
- Oliwki marynowane ze świeżym chilli w przyprawach korzennych
 - Półmisek mięs pieczystych
- (pieczona karkówka w świeżych ziołach, pieczony boczek, pasztet domowy, schab, kielbasa wiejska, kaszanka)
 - Nachos z salsą pomidorową
 - Thai Satay – szaszłyki z polędwiczek z kurczaka, marynowane po tajsku
- Półmisek chrupiących tortilli z grillowanym kurczakiem, papryką, sałatą, pomidorem i serem cheddar
 - Sałata Grecka z fetą
 - Caprese (pomidory z mozzarellą, bazylią i balsamico)
 - Patera owoców
- + pieczywo bankietowe – bułeczka włoska, zbożowa i pszenna

MENU II

BUFET ZIMNE PRZEKĄSKI

- Deska serów z kłocią winogron i orzechami
 - Półmisek mięs pieczystych
- (pieczona karkówka w świeżych ziołach, pieczony boczek, pasztet domowy, schab, kielbasa wiejska, kaszanka)
 - Patera z mini tatarakami z łososia
- Deska włoskich wędlin (salami Milano, szynka parmeńska, szynka serano, mortadela, pomidorki cherry i grissini)
 - Patera świeżych warzyw z dipem jogurtowym i serowym
 - Półmisek chrupiących tortilli z grillowanym kurczakiem, papryką, sałatą, pomidorem i serem cheddar
 - Oliwki marynowane ze świeżym chilli w przyprawach korzennych
 - Carpaccio z marynowanego łososia ze świeżym pesto
 - Sałata Grecka z fetą z sosem winegret
 - Caprese z mozzarellą i świeżym Pesto
- +pieczywo bankietowe – bułeczka włoska, zbożowa i pszenna; chrzan, ćwikła, pikle, grissini, dipy i sosy

Zupa (1 do wyboru): Chłodnik tylko sezonowo

- Chłodnik Litewski – botwina, rzodkiewka, ogórek, jajko
- Chłodnik Bałkański – świeże chilli, orzechy, mięta
- Chłodnik melonowy – świeży melon, mleko kokosowe

- Chłodnik cytrynowy – trawa cytrynowa, mleko kokosowe
- Bogracz- węgierska zupa gulaszowa, -Żurek z jajkiem, - Krem z pomidorów ze świeżym pesto, -Krem z brokuł,-Krem ze szpinaku z parmezanem

Bufet gorący:

- Polędwiczki wieprzowe owinięte plastrem boczku w kremowym sosie borowikowym
- Pierś kurczaka faszerowana szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem mozzarella, w sosie serowo-tymiankowym
 - Roladki z Limandy w sosie wasabi
 - Szparagi podane na ciepło z szynką parmeńską
- dotatki: młode ziemniaczki z koperkiem, ryż jaśminowy, bukiet warzyw z pary z parmezanem

Desery:

- Patera owoców filetowanych
 - Szarlotka
- Brownise – ciasto czekoladowe z orzechami
 - Babeczki z owocami

MENU III

- Melon owinięty szynką parmeńską
- Deska serów z kłocią winogron i orzechami
- Vole vant z borowikami i serem parmezan
- Tartinki z wędzonym łososiem, serem mascarpone polane świeżym pesto
 - Oliwki w przyprawach korzennych
 - Mini caprese
 - Grillowany ser halumi z szynką parmeńską
- Roladki z grillowanej cukinii z łososia i serem mascarpone
 - Patera owoców
- Sernik z białą czekoladą i mussem malinowym

MENU IV

BUFET

Zimne przekąski:

- Patera przekąsek rybnych: mini tatarki z łososia,
- vitello tonato – plastry pieczonego schabu z mussem tuńczykowo -kaparowym,
- grillowanie roladki cukinii z wędzonym łososiem i serem mascarpone
 - Carpaccio z marynowanego łososia ze świeżym pesto
 - Deska serów z kłocią winogron i orzechami
 - Półmisek mięs pieczystych
- (pieczona karkówka w świeżych ziołach, pieczony boczek, pasztet domowy, schab, kiełbasa wiejska, kaszanka)
 - Oliwki marynowane ze świeżym chilli w przyprawach korzennych
 - Półmisek chrupiących tortilli z grillowanym kurczakiem, papryką, sałatą, pomidorem i serem cheddar
 - Patera naleśników z pieczoną kaczką, owinięta papierem ryżowym ze śliwkowym sosem Hoisin
 - Grillowany cypryjski ser halumi owinięty szynką parmeńską, podany z tapenadą
 - Quesadillas – tortille zapiekane z serem cheddar, z kurczakiem i papryczką jalapenio
 - Sałata z rukoli z pomidorkami cherry, grillowanym serem kozim, z dipem miodowo -balsamicznym
 - Caprese z mozzarellą i świeżym Pesto
- + pieczywo bankietowe – bułeczka włoska, zbożowa i pszenna; chrzan, ćwikła, pikle, grissini, dipy i sosy

Zupa (1 do wyboru): Chłodnik tylko sezonowo

- Chłodnik Litewski – botwina, rzodkiewka, ogórek, jajko
- Chłodnik Bałkański – świeże chilli, orzechy, mięta
- Chłodnik melonowy – świeży melon, mleko kokosowe
- Chłodnik cytrynowy – trawa cytrynowa, mleko kokosowe
- Bogracz- węgierska zupa gulaszowa, -Żurek z jajkiem, - Krem z pomidorów ze świeżym pesto, -Krem z brokuł,-Krem ze szpinaku z parmezanem

Bufet gorący:

- Satimboka – pierś kurczaka marynowana w szalwii, owinięta plastrem szynki parmeńskiej
 - Karkówka z rusztu w sosie z zielonego pieprzu
 - Roladki z Soli w sosie krewetkowym
- Polędwiczki wieprzowe owinięte plastrem boczku w kremowym sosie borowikowym

- Szparagi podane na ciepło z szynką parmeńską
dodatki: młode ziemniaczki z koperkiem, ryż jaśminowy, bukiet warzyw z pary z parmezanem

Desery:

- Kremowy sernik z białą czekoladą z musem malinowym
 - Patera owoców filetowanych
 - Szarlotka
- Brownise – ciasto czekoladowe z orzechami

MENU V-grillowe

Bufet ciepły

Karkówka z grilla marynowana w chilli.
Pierś kurczaka z grilla marynowana w sosie terijaki.
Kielbasa
Kaszanka
Szaszłyki drobiowe z papryką, ananasem i cebulą.
Warzywa z grilla (cukinia, bakłażan, czerwona cebulka, papryka)

Dodatki

Sałatka Coleslaw
Pieczywo bankietowe
Chrzan
Pikle
Ogórki kiszane

Dipy

Cacyki,
Czosnkowy,
Salsa pomidorowa,
Sos jogurtowo-bazyliowy

MENU VI

Penne z szynką parmeńską, mozzarellą i pomidorkami cherry pod rukolą, posypane świeżym parmezanem.

Pierś kurczaka z grilla w sosie tymiankowo-serowym ze szparagami.

Bukiet warzyw z wody podany z parmezanem.

Zupy

Włoski krem z pomidorów ze świeżym pesto

Dodatki

Pikle włoskie
Młode ziemniaczki
Oliwki w korzennych przyprawach

Patery:

pieczystych wędlin z pomidorkami cherry
serów z kiściami winogron i orzechami

Patery przekąsek:

kurczak BBQ
mini caprese
śliwki w boczku
cukinia z łososiem
salami z oliwkami

MENU VII- Very Important Person

BUFET

Zimne przekąski:

- Vole-vant z musem borowikowym z płatkami parmezanu
- Mini caprese – pomidorki cherry, mozzarella owinięta liściem bazylii, oliwka
 - Melon owinięty szynką parmeńską
- Patera przekąsek rybnych: mini tatarki z łososia, vitello tonato – plastry pieczonego schabu z musem tuńczykowo-kaparowym, grillowanie roladki cukinii z wędzonym łososiem i serem mascarpone
 - Carpaccio z marynowanego łososia ze świeżym pesto
 - Deska serów z kiścią winogron i orzechami

- Półmisek mięs pieczystych (pieczona karkówka w świeżych ziołach, pieczony boczek, pasztet domowy, schab, kielbasa wiejska, kaszanka)
 - Oliwki marynowane ze świeżym chilli w przyprawach korzennych
 - Półmisek chrupiących tortilli z grillowanym kurczakiem, papryką, sałatą, pomidorem i serem cheddar
 - Patera naleśników z pieczoną kaczką, owinięta papierem ryżowym ze śliwkowym sosem Hoisin
 - Grillowany cypryjski ser halami owinięty szynką parmeńską, podany z tapenadą
 - Quesadillas – tortille zapiekane z serem cheddar, z kurczakiem i papryczką jalapenio
 - Świeży szpinak z grillowanym kurczakiem, suszonymi pomidorami i mozzarellą, z sosem balsamicznym
 - Sałata z rukoli z pomidorkami cherry, grillowanym serem kozim, z dipem miodowo-balsamicznym
- + pieczywo bankietowe – bułeczka włoska, zbożowa i pszenna; chrzan, ćwikła, pikle, grissini, dipy i sosy

Zupa (2 do wyboru): Chłodnik tylko sezonowo

- Chłodnik Litewski – botwina, rzodkiewka, ogórek, jajko
 - Chłodnik Bałkański – świeże chilli, orzechy, mięta
 - Chłodnik melonowy – świeży melon, mleko kokosowe
 - Chłodnik cytrynowy – trawa cytrynowa, mleko kokosowe
- Bogracz- węgierska zupa gulaszowa, -Żurek z jajkiem, - Krem z pomidorów ze świeżym pesto, -Krem z brokuł,-Krem ze szpinaku z parmezanem

Bufet gorący:

- Kotlecki jagnięce z kostką podane z sosem jogurtowo-miętowym
 - Szparagi owinięte szynką parmeńską pod beszamelem
 - Krewetki Black Tiger w białym winie ze świeżym chilli
 - Pulard z kurczaka marynowany w cytrynie ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
 - Satimboka – pierś kurczaka marynowana w szałwii, owinięta plastrem szynki parmeńskiej
- dodatki:** młode ziemniaczki z koperkiem, ryż jaśminowy, bukiet warzyw z pary z parmezanem, warzywa grillowanie, Kus-kus po marokańsku

Desery:

- Kremowy sernik z białą czekoladą z musem malinowym
 - Patera owoców filetowanych
 - Szarlotka
- Brownise – ciasto czekoladowe z orzechami

Ponadto oferujemy Państwu:

Pieczonego prosiaka (20kg)
 Szynkę Podkomorzeego na postumencie (10kg)
 (dania te serwowane są przez kucharza)

Każdorazowo oferta przygotowana jest pod konkretne preferencje klienta, zaś szczegółową ofertę wraz z cenami wysyłamy indywidualnie na Państwa życzenie.

Ceny uwarunkowane są od ilości uczestników spotkania jak i oferowaną przez nas obsługą kelnerską lub ograniczenie się tylko do dostarczenia posiłków.

ŻYCZYMY SMACZNEGO

ZESPÓŁ QLINARIUM