

ZaSmakowani Catering od Pauli

Z ogromną przyjemnością prezentujemy naszą ofertę zimnej
plyty oraz przekąsek bankietowych. Nasze menu to połączenie
tradycyjnych smaków z nowoczesnymi akcentami,
przygotowane z najwyższej jakości składników.





1.

Sałatki warstowe

Świeżość w każdej warstwie

2.

Sałatki mieszane

Tradycyjne receptury i bogate składki

3.

Różności

Przekąski typu finger food

4.

Tradycja

Tradycja z nowoczesnym akcentem



Sałatki warstwowe

Kompozycje, które zachwycają nie tylko smakiem, ale i wyglądem.



1. Sałatka z kurczakiem, camembertem, orzechami i desingiem miętowym

2. Sałatka z kurczakiem, chrupiącymi grzankami i kremowym dressingiem z parmezanu

3. Sałatka z mozzarellą, szpinakiem i dressingiem musztardowym



4. Sałatka z rukolą, pomidorami suszonymi oraz chrupiącym chipsem z boczku

5. Sałatka kalafiorowo-brokulowa z boczkiem i parmezanem

6. Sałatka z łososiem i aromatycznym dressingiem z natki pietruszki

7. Sałatka brokułowa z orzeszkami ziemnymi

Każda sałatka podawana z grzankami (16 szt) do wyboru: z ziołami, z czosnkiem, naturalne, z pesto bazylikowym, z pastą z pomidorów suszonych lub z pastą z awocado.



Sałatki mieszane

Tradycyjne receptury i bogate składki

Z kurczakiem

1. Ze świeżych pieczarek

Lekka, a zarazem pożywna kompozycja chrupiących pieczarek i soczystego kurczaka, przełamana słodyczą kukurydzy i groszku w aksamitnym sosie majonezowym.



2. Makaronowa z kurczakiem

Sycąca i pełna smaków propozycja z dodatkiem marynowanych pieczarek, kukurydzy i groszku, połączona naszym autorskim sosem majonezowo-pomidorowym.



Z szynką

3. Hawajska

Egzotyczny duet szynki i słodkiego ananasa, wzbogacony serem żółtym i wyrazistymi pikantami. Idealna dla wielbicieli słodko-słonych połączeń.

4. Makaronowa ze świeżymi warzywami i szynką
Klasyka w aromatycznym wydaniu, która zawsze znika ze stołu jako pierwsza.



5. Jarzynowa

Absolutna królowa polskiego stołu. Przygotowana według tradycyjnej receptury z gotowanych warzyw korzeniowych, z idealnym balansem smaku, który przypomina domowe święta.

3

Różności

Przekąski typu finger food



1. Mięsa i mięsne rolady

- Rolada z mięsa mielonego, pieczarek i boczku;
- Schab ze śliwką lub morelą;
- Soczysta, faszerowana polędwiczka
- Roladki drobiowe (z szynką i brokułami, camembertem i żurawiną, z salami i pomidorami suszonymi);
- Galantyna z kurczaka;
- Roladki z indyka;

2. Mix chrupkości

- Nugetsy;
- Fileciki w cieście piwnym;
- Fileciki w Sezamie;
- Kofty;



3. Mini burgerki

- drobiowe lub wołowe;
- z szarpaną karkówką lub szarpanym kurczakiem;

4. Mix mini grzanek

- z kremem z pesto, pomidorkiem i mozzarellą;
- z pastą z pomidorów suszonych, rukolą i chipsem z boczku;
- z guacamole i łososiem wędzonym;

5. Mix rolad:

- Rolada serowo-drobiowa z pieczarkami i pomidorami suszonymi;
- Rolada szpinakowa z łososiem lub szynką;
- Rolada warzywna z szynką i serem;
- Serowa rolada z tuńczykiem i jajkiem;
- Rolada z topionego żółtego sera z nadzieniem maślano-śmietankowym z szynką;





6. Francuska synfonia

- croissanty z camembertem z salami lub cherizo;
- mini tarty z prosciutto;
- mini pizzerinki z szynka lub salami;



7. Galaretki

drobiowe lub wieprzowe

8. Faszerowana kura

9. Bukiet tortilli:

- Tortilla z szynka; z salami lub z łososiem;
- Rożki z tortilli z kurczakiem i warzywami;
- Rożki z mięsem mielonym i passatą pomidorową;
- Wrapy ze stropami i świeżymi warzywami;
- Trójkąty z kurczakiem i piklami z dipem śmietanowym;



10. Dodatki do każdej pozycji

Aby każda Twoja kompozycja była kompletna, warto dobrać do niej dodatki z poniższych kategorii.



Koreczki:

- ◆ Capress;
- ◆ Serowe z salami lub z kabanosem;
- ◆ Z mozzarella i salami pepperoni;
- ◆ Rolsy z prosciutto;



Zapiekane koreczki z:

- ◆ Boczku, fileta, pieczarek;
- ◆ Boczku i wątróbki;
- ◆ Kurczaka, ananasa, papryki i brzoskwini;



- ◆ Paluszki z serem i szynką;
- ◆ Mini hot-dog
- ◆ Wytrawne ptysie z twarogiem czosnkowym;
- ◆ Roladki z salami z nadzieniem jajeczno-serowym z nutką chrzanu;



Dipy:

- ◆ Czosnkowy
- ◆ Musztardowym
- ◆ Pikantny
- ◆ Słodko-pikantny
- ◆ Śmietanowym
- ◆ Chrzanowy
- ◆ Czosnkowo-pomidorowym

RYBY

Smaki mórz i jezior

- ◆ Po grecku - klasyka w najlepszym wydaniu;
- ◆ Po hhawajskie - ryba w cieście z ananasem i papryką s sosie słodko- kwasnym;
- ◆ Tatar z łososia wędzonego sterowany na chrupiącej grzance;





4

Z tradycją

Smaki dzieciństwa podane w nowoczesnej
formie



Jajka

- ◆ W sosie tatarskim;
- ◆ w sosie rzodkiewkowo-pomidorowym;
- ◆ faszerowane szynką lub tuńczykiem;



Patera

Z mięsami pieczonymi, swojskimi wędlinami, serami, salami, owocami, orzeszkami, antipasti, żurawina

Mini kanapeczki

Z swojskim smalczykiem, cebulką i ogórkiem kiszonym



Śledzie

- ◆ Koreczki w 3 smakach;
- ◆ w sałatce z burakiem i jajkiem;



Zadbamy o to, aby Twoje wydarzenie miało wyjątkową oprawę smakową. Jesteśmy do Twojej dyspozycji, aby pomóc w doborze idealnych dodatków i stworzyć kompozycje skrojone na miarę Twoich potrzeb. Zapraszamy do kontaktu telefonicznego lub przez nasze Media społecznościowe.

- ◆ Zadzwoń do nas: 577 442 556
- ◆ Znajdź nas na Facebooku:
ZaSmakowani Catering od Pauli



Słodka strona ZaSmakowanych 😊

1. Mini deserki:

- ★ Snikers 9 zł/ szt
- ★ Kinder country 8 zł/ szt
- ★ Pannacotta z musem owocowym 8 zł/ szt
- ★ Leśny mech 8 zł/ szt
- ★ Monte 7 zł/ szt
- ★ Brzoskwinia/ mango/ truskawka z kremem 7 zł/ szt
- ★ Knopers 9 zł/ szt
- ★ Szarlotka 8 zł/ szt
- ★ Malinowa chmurka 8 zł/ szt
- ★ Tiramisu 9 zł/ szt

2. Cake pops 4 zł/ szt

3. Tartaletki:

- ★ Z owocami 5zł/ szt
- ★ Z kajmakiem i orzeszkami 5 zł/ szt

4. Bezy z kremem i owocami 7 zł/ szt

5. Muffiny: 3 zł/ szt

- ★ Szpinakowa;
- ★ Bananowe;
- ★ Z białą czekoladą i owocami;
- ★ Czekoladowe;
- ★ Z wiśnią;
- ★ Z kawałkami czekolady

6. Mini serniczki 5 zł/ szt

7. Tarta: 50zł/szt

- ★ Z serem;
- ★ Z bezą i owocami;