Oferta CATERING BOŻONARODZENIOWY

ferwa
— FOOD & CAFE —

Menu klasyczne 120 zł/ os.

Barszcz na własnym zakwasie z pasztecikiem z kapustą i grzybami
Filet z dorsza w złocistej panierce 80%
Roladka drobiowa z warzywami w sosie grzybowym 50%
Ziemniaki z wody z koperkiem
Kapusta wigilijna z grzybami
Surówka z czerwonej kapusty z pomarańczą
Pierogi z kapustą i grzybami 3 szt. / os.
Piernik, jabłecznik 1,5 porcji/ os.
Sok jabłkowy 0,2l / os.



Menu wykwintne 155 zł/ os.

Barszcz na własnym zakwasie z uszkami 50%
Aromatyczna zupa grzybowa z łazankami 50%
Filet z karpia w tradycyjnej panierce 50 %
Pieczony filet z dorsza w sosie z zielonego pieprzu 50 %
Udko z kaczki pieczone w jabłkach 50%
Puree chrzanowe
Ziemniaki opiekane w ziołach
Buraki karmelizowane
Kapusta wigilijna z grzybami
Surówka z czerwonej kapusty z pomarańczą
Pierogi mix - z kapustą i grzybami, ruskie (4 szt. / os.)
Mix ciast - piernik, sernik, szarlotka 1,5 porcji/ os.
Kompot z suszu (0,2l / os.)

Napoje 35 zł/ os.

Kawa z ekspresu bez limitu
Herbata - mix smaków bez limitu
Dodatki: mleko krowie 3,2 %, mleko roślinne, cukier, cytryna
Woda niegazowana / gazowana bez limitu
Soki (pomarańczowy / jabłkowy) 0,2 l/ os.

Zamówienia:

Patrycja Bartoszek
manager@ferwa.pl
tel. 794 010 750

Oferta CATERING BOŻONARODZENIOWY

ferwa — FOOD & CAFE —

Menu Premium 270 zł/ os.



Przystawka
Carpaccio z buraka z serem feta i rucolą z nutą balsamico

Danie główne
Barszcz na własnym zakwasie z uszkami 50%
Krem z grzybów z tymiankiem i prażonymi orzechami 50%
Łosoś pieczony w sosie limonkowo- kaparowym 30%
Filet z sandacza w sosie rakowym 30 %
Filet z dorsza w tradycyjnej panierce lub filet z dorsza na szpinaku ze śmietaną 40%
Kaczka confit w sosie na bazie Porto 50%
Policzki wieprzowe sous vide w cydrze 50%
Ziemniaki francuskie gratin
Gnocchi ziołowe
Pieczone warzywa korzeniowe
Sałatka waldorf z selera i orzechów
Kapusta z grzybami
Pierogi mix - z kapustą i grzybami, ruskie 4 szt. / os.
Kompot z suszu (0,2l / os.)

Deser (do wyboru jedna propozycja)
Mix ciast (piernik, sernik, szarlotka) 1,5 porcji/ os.
Makówki w pucharku
Gruszka w cieście francuskim na sosie waniliowym - (serwowane)

Zimna płyta
Półmiski mięs pieczonych i pasztetów świątecznych
Deska serów/ konfitura/ orzechy/ winogrona
Sałatka z serem lazur/ gruszką/ granatem z sosem musztardowo miodowym
Sałatka ziemniaczana ze śledziem/ chrupiący boczek
Śledź w pomidorach z suszoną śliwką
Tartaletki z łososiem wędzonym/ crème fraiche
Krewetka w chrupiącym cieście ziemniaczanym/ sos cytrusowy
Mini ptyś z musem z wędzonego pstrąga/ chrzan/ koperek
Antipasti/ marynowane warzywa/ oliwki/ suszone pomidory
Pieczywo i masło

Napoje
Napoje gorące bez limitu
Kawa z ekspresu, mix herbat, dodatki: mleko, cytryna, cukier
Napoje zimne niegazowane bez limitu (soki/ woda)

Zamówienia:

Patrycja Bartoszek
manager@ferwa.pl
tel. 794 010 750

Oferta CATERING BOŻONARODZENIOWY

ferwa
— FOOD & CAFE —

Zestaw przekąsek zimnych 200g/os. 60 zł/ os.

Paleta wędzonych ryb - łosoś/ pstrąg/ makrela/ ryba maślana
Sushi- hosomaki/ futomaki/ uramaki

Finger foods I 30 sztuk - 250 zł

Tartaletka z tatarem z łososia/ crème fraiche/ kawior/ koperek
Mini ptyś z musem z wędzonego pstrąga/ chrzan
Mini ptyś z musem z wędzonego pstrąga/ chrzan/ koperek
Mini schab tonnato/ sos tuńczykowy/ kapary
Kuleczka z ciecierzycy buraka i imbiru w marchewkowej panierce

Finger foods II 30 sztuk - 300 zł

Kaczka confit na mini brioche/ żurawina/ karmelizowana cebula
Arancini z borowikami/ parmezan/ aioli truflowe
Pralina z koziego sera/ pistacje/ żurawina
Tartaletka z kremem z pieczonych grzybów/ zioła
Krewetka w chrupiącym cieście ziemniaczanym/ sos cytrusowy

Napoje alkoholowe

Poncz świąteczny 0,2 l - 13,00 zł
Grzaniec z przyprawami i pomarańczą 0,2l - 18,00 zł
Wino 150 ml - 15,00 zł
Prosecco 150 ml - 17,00 zł

Dodatkowo

W cenie wszystkich wariantów
Zastawa
Ozdoby świąteczne
Sprzęt cateringowy



Zamówienia:

Patrycja Bartoszek
manager@ferwa.pl
tel. 794 010 750