

CATERING DLA FIRM



POD TUŁEM

Restauracja
i Pokoje Gościnne

Organizujesz **imprezę firmową**?

Twoja firma świętuje ważne

wydarzenie lub **jubileusz**?

A może planujesz opłatkowe

wigilijne spotkanie ze

współpracownikami lub

świąteczny poczęstunek dla

swoich kontrahentów?



Restauracja Pod Tułem ma
dla Ciebie propozycję.

**Skorzystaj i zamów
IMPREZĘ NA WYNOS!**

- ✓ nie musisz tracić czasu na przygotowanie poczęstunku dla współpracowników i kontrahentów
- ✓ Twoja impreza firmowa nabierze smaku
- ✓ każde firmowe spotkanie czy wydarzenie odbędzie się przy bogato zastawionym stole, pełnym smacznych potraw i przekąsek
- ✓ pysznym jedzeniem podbijesz serca współpracowników i zbudujesz dobre relacje biznesowe

DOSTARCZYMY DO Ciebie zarówno obiad, zimne przekąski, jak i gorącą kolację ...

Transport do 20 km gratis.



ZOBACZ NASZE MENU:

Catering obiadowy dla 10 osób – 489 zł

[kompozycja własna klienta]:

- dwie porcje mięsa na osobę (max 4 gatunki)
- dwa dodatki
- trzy surówki

KOMPOZYCJA WŁASNA KLIENTA

Dodatki:

ziemniaki, frytki, kluski śląskie, ziemniaczki ćwiartki, talarki, knedel czeski, ryż

Mięsa obiadowe:

- zawijaniec z kurczaka z serem i szynką / suszonym pomidorem
- kotlet z kurczaka w cieście
- kurczak z rusztu
- udko z kurczaka
- schabowy posypany pieczarkami
- schabowy z kością
- kotlet po szwajcarsku
- sopol schabowy
- karczek z grilla
- żeberka w miodzie
- szaszłyk zbójnicki
- ryba w warzywach
- roladka drobiowa faszerowana szpinakiem podawana z sosem serowym
- pierś z kurczaka zapieczona z serem i pomidorem
- pieczeń wieprzowa w sosie pieczeniowym / borowikowym / myśliwskim
- rolada wieprzowa w sosie pieczeniowym / borowikowym / myśliwskim



Surówki

- biała kapusta
- czerwona kapusta
- mizeria
- buraczki
- marchewka na słodko
- marchewka z chrzanem
- surówka z selera/
- surówka z kapusty pekińskiej i świeżych warzyw

KONTAKT:

+48 (33) 85 27 947

692 613 140

biuro@podtulem.pl

www.podtulem.pl



Catering na zakąskę czyli zimna płyta dla 10 osób – 489 zł

– na którą składają się:

- elementy stałe: talerz wędlin i serów, smalec domowej roboty
- kompozycja własna klienta (do wyboru 5 elementów)

KOMPOZYCJA WŁASNA KLIENTA

- ryba po cygańsku
- śledź w śmietanie
- śledzik w oleju
- kuleczki rybne
- kanapeczki z łososiem lub śledzikiem
- śledź po japońsku
- jajko faszerowane
- jajko w chrzanie
- sos tatarski z jajkiem
- roladki szynkowe z musem chrzanowym
- sałatka wiejska
- sałatka farmerska
- sałatka grecka
- sałatka gyros
- sałatka z brokułem
- sałatka z tortellini
- galaretka z nóżek
- szynka w galarecie
- tymbalik drobiowy
- lizaki z kurczaka
- ptysie na słono
- koreczki a'la Tuł
- pomidorki faszerowane
- tortilla faszerowana



Catering na kolację dla 10 osób – 159 zł

(do wyboru jedna z poniższych propozycji)

- bogracz zbójnicki z pieczywem
- żurek śląski z pieczywem
- barszczyk z uszkami

KONTAKT:

+48 (33) 85 27 947

692 613 140

biuro@podtulem.pl

www.podtulem.pl