



U.STUDIO CATERING

Catering na wesele oraz sprzęt cateringowy

u.studio
events & catering projects

CATERING

u.studio
events & catering projects

Bogate doświadczenie oraz własna kuchnia pozwalają Nam na zorganizowanie różnorodnego cateringu, w którym każdy znajdzie coś dla Siebie.

Poniżej znajdą Państwo nasze przykładowe menu wesele.



Menu Wesele

Rosół z kury z
makaronem, marchewką i pietruszką 250 ml

Pieczeń wieprzowa w
sosie własnym 180 g – 50 %

Devolay z masłem
ziołowym 180 g -50 %

Ziemniaki gotowane z
koperkiem 150 g – 50 %

Puree ziemniaczane
150 g – 50 %

Zestaw trzech surówek
150 g

Sałatka Grecka z
serem feta i oliwkami 100 g

Półmisek mięs
pieczystych, wędlin i kabanosów 100 g

Tradycyjna sałatka
jarzynowa 100 g

Koreczki z sera
mozzarella, pomidorów koktajlowych i oliwek 100 g

Śledź w oleju z
cebulką 100 g

Sałatka Cezar z
grillowanym kurczakiem 100 g

Rożki z ciasta
francuskiego z serem i pieczarkami 100 g

Tradycyjne jajka
faszerowane dwoma nadzieniami 100 g

Pieczyno dwa rodzaje

Szaszłyk
wieprzowy/szaszłyk drobiowy 150 g

Gulaszowa 250 ml

Krokiety dwa rodzaje,
barszcz czerwony 300 g

Cena 140 zł brutto osoba

Zastawa 15 zł brutto



Menu Wesele

OBIAD

ZUPA KREM Z PIECZONEGO KALAFIORA NA OLEJU SEZAMOWYM
Z ZIOŁOWA GRZANKĄ
250 ml

WEGAŃSKIE ROLADKI W TAJSKIM SOSIE 150g/50g
DZIKI RYŻ GOTOWANY Z MLEKIEM KOKOSOWYM 150g
MIX ŚWIEŻYCH SAŁAT SOSEM VINEGREATTE 100g

DESER

CZEKOLADOWY KREM FORTALEZA Z ANANASEM I KOKOSEM 150g

ZIMNE PRZEKĄSKI

ANTIPASTI Z WEGE SERKIEM I POMIDORAMI SUSZONYMI NA SŁOŃCU 50g
SAŁATKA Z WŁOSKIEGO KOPRU, ŚWIEŻEGO OGÓRKA
W ŻUBRÓWKOWYM DRESINGU 100g
WEGAŃSKA SAŁATKA ZIEMNIACZANA Z POMIDORKAMI CHERRY I MAJONEZEM 100g
PASZTET Z BIAŁEJ FASOLI Z ŻURAWINĄ 50g
PATERA WEGAŃSKICH WĘDLIN I SERÓW 50g
TORTILLA Z AWOCADO, PAPRYKĄ I GRILLOWANĄ CUKINIĄ 50g
WRAPY Z HUMUSEM I ZIELONYMI SZPARAGAMI 50g
POMIDORY FASZEROWANE PIECZARKAMI Z KREMOWYM SERKIEM 100g

SŁODKI BUFET


PIRAMIDA OWOCÓW 100g
DESER TIRAMISUZ SOSEM MALINOWYM 100g
DESER CHIA Z MUSEM BRZOSKWINIOWYM I BORÓWKĄ 100g

DANIA NOCNE CIEPŁE

BAKŁAŻAN ZAPIEKANY Z WARZYWAMI 200g
PIEROGI AL'A RUSKIE Z TOFU, ZIEMNIAKÓW I SZALOTKI 200g
WEGAŃSKI STROGONOW Z BOCZNIAKA I SOJI 200g

Cena brutto za osobę 165 zł

Zastawa 15 zł osoba



Menu Wesele

Krem z pomidorów z kulkami mozzarella 250 ml – 50 %
Rosół z kury z makaronem, marchewką i pietruszką – 50 %

Filet z kurczaka faszerowany brokułami w sosie
śmietanowym 180 g – 25 %
Zrazy wołowe w sosie własnym 180 g – 25 %
Połędwica z dorsza w sosie porowym 180 g – 25 %
Wegetariańskie gołąbki z kaszą i pieczarkami w sosie
pieczarkowym – 25 %

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem 150 g – 50 %
Kluski śląskie z masłem 150 g – 50 %
Zestaw trzech surówek 150 g – 50 %
Mix sałat w sosie vinegreate 150 g -50 %

Półmisek mięs pieczystych, wędlin i kabanosów 100 g
Sałatka z grillowanym serem halloumi, orzechami włoskimi i
miodowym sosem vinegreate 100 g
Tortilla z kremowym serkiem, wędzonym łososiem i
warzywami 100 g
Sałatka makaronowa z suszonym pomidorem, fetą, rukolą i
prażonym słonecznikiem 100 g
Ciasto francuskie z szynką i pieczarkami 100 g
Śledź w oleju z zielonym pieprzem 100 g
Sakiewki z wędzonego łososia z chrzanowym serkiem 100 g
Caprese z mozzarelli i pomidorów 100 g
Tatar wołowy 100 g
Pieczywo dwa rodzaje

Szynka pieczona podawana z trzema sosami 150 g
Krokiety (dwa rodzaje) z barszczem czerwonym 250 g
Gulaszowa 250 ml

Koszt 185 zł brutto
Zastawa 15 zł brutto



ZASTAWA STOŁOWA

Pełna zastawa stołowa w której skład wchodzi : sztucze, talerz duży, bulionówka z podstawką, szklanka oraz kieliszek do wina.

Od 4,59 zł netto/os



FONTANNA CZEKOLADOWA

Słodka przekąska, która oczaruje zarówno najmłodszych uczestników przyjęcia jak i dorosłych.

Od 16zł netto/os



KOCIOŁEK DO ZUPY

Urządzenie elektryczne do podgrzewania zupy, dzięki swojemu eleganckiemu designowi idealnie wpasuje się w każde wnętrze

Od 35 zł netto/os



BEMARY

Podczas organizacji przyjęć nie możemy zapomnieć o sprzęcie cateringowym, dzięki któremu nasze potrawy będą ciepłe przez całą imprezę.

Od 40 zł netto



EKSPRES DO KAWY

W naszej ofercie znajdą Państwo różnego rodzaju ekspresy do kawy.

Od 120 zł netto/os

WARNIK

Warnik do zagrzania wody na kawę czy herbatę.
Posiadamy różne pojemności warników 6,5l, 10l, 15l oraz 22l.

Od 40 zł netto



CANDY BAR

Innowacyjny słodki bufet, który możemy skomponować z dowolnie wybranych słodkości.

Od 30 zł netto



DRINK BAR

Drink bar, coraz częściej jest wybierany przez Młode Pary na wesela. Może być on wybrany jako jedyna forma serwowania alkoholu dla gości bądź jako atrakcja.

Cena dobierana indywidualnie, w zależności od wybranych alkoholi i napojów.





Dziękujemy za zainteresowanie naszymi usługami.

Zapraszamy do kontaktu
oraz odwiedzenia naszej strony internetowej, w której znajdą Państwo naszą pełną ofertę
cateringową.

tel: 509740951

www.ustudiocatering.pl