

STALOWA 52
ART BISTRO

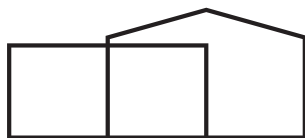


MENU CATERING PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE



ARTBISTRO STALOWA 52

ul. Stalowa 52, 03-429 Warszawa, (+48) 22 252 05 03, artbistro@stalowa 52
www.artbistro.pl



STALOWA 52
ART BISTRO

PROPOZYCJA I
200 zł/os.

ZUPA
do wyboru jedna
300ml/os

Wiosenna zupa ze szparagami

Bulion z perlicy z domowymi kluskami i warzywami

Barszcz biały z kurkami

Krem z białych warzyw z olejem z dyni i prażonymi pestkami słonecznika

Flaki z boczniaka z majerankiem (vegan)

Krem z kalafiora z mlekiem kokosowym (vegan)

DANIA GŁÓWNE

do wyboru jedno
serwowane w reprezentacyjnych podgrzewaczach 300g/os

Turnedos z polędwiczki wieprzowej w szynce parmeńskiej z sosem grzybowym, pieczone ziemniaki

Udo kacze confit z pieczonymi jabłkami i zielonym pieprzem, ziemniaki z rozmarynem

Filet z sandacza z sosem maślanym, warzywa blanszowane

Ratatouille z sezonowych warzyw z pak choy, pieczone bataty (vegan)

PRZYSTAWKI ZIMNE

serwowane na półmiskach
200g/os

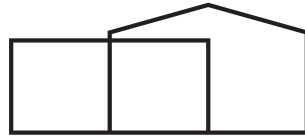
Plastry pieczonego schabu z chrzanem i jajkiem

Pasztet z jelenia serwowany z sosem tatarskim

Śledź marynowany w occie winnym z czerwoną cebulką

Tatar z pieczonego buraka z musem z owoców leśnych (vegan)

Wybór domowego pieczywa, masło palone



STALOWA 52
A R T B I S T R O

PROPOZYCJA II
250 zł/os.

ZUPA

do wyboru dwie
400ml/os

Wiosenna zupa ze szparagami

Bulion z perlicy z domowymi kluskami i warzywami

Barszcz biały z kurkami

Krem z białych warzyw z olejem z dyni i prażonymi pestkami słonecznika

Flaki z boczniaka z majerankiem (vegan)

Krem z kalafiora z mlekiem kokosowym (vegan)

DANIA GŁÓWNE

do wyboru dwa
serwowane w reprezentacyjnych podgrzewaczach 435g/os

Cielęcina z kremowym sosem grzybowym, pieczone ziemniaki

Udo kacze confit z pieczonymi jabłkami i zielonym pieprzem, ziemniaki z rozmarynem

Udo z gęsi sous vide z sosem wiśniowym, pieczone warzywa

Filet z sandacza z sosem maślanym, warzywa blanszowane

Filet z łososia w sosie szczypiorkowym, ziemniaki z czosnkiem niedźwiedzim

Ratatouille z sezonowych warzyw z pak choy, pieczone bataty (vegan)

PRZYSTAWKI ZIMNE

serwowane na półmiskach
250g/os

Łosoś gravlax na zielonych sałatach z sosem miodowo-musztardowym

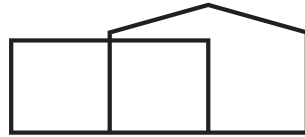
Plastry pieczonej jagnięciny z sosem żurawinowym i bryndzą

Sałatka z plasterkami piersi z kurczaka, świeżą papryką, kolendrą i sosem chilli

Sałata z grillowanym serem Halloumi, warzywami i sosem balsamicznym

Sałata z pieczonych batatów z młodymi burakami i malinowym vinaigrette (vegan)

Wybór domowego pieczywa, masło palone



STALOWA 52
A R T B I S T R O

DESERY

No. I

Serwowane na paterze

40zł/os

Biskopt migdałowy Finansiere z malinami 1 porcja /os

Mus z mlecznej czekolady ze słonym, chrupiącym wafelkiem 1 porcja /os

Tiramisu 1 porcja /os

No. II

46zł/os

Beza z kremem chantilly i marakują / serwowana w całości

Sernik z białą czekoladą na ciasteczkowym spodzie /1porcja /os

Mocno czekoladowe brownie z malinami /1porcja /os

No. III

TORT

30zł/os

Wykończenie: naked / drip cake / otynkowany kremem maślanym

Dekorowany owocami lub kwiatami

Klasyczny śmietankowy z konfiturą owocową

Pistacja z różą

Kinder Bueno

Czekoladowy z wiśniami

INFORMACJE DODATKOWE:

Cena obejmuje wypożyczenie porcelanowych półmisek oraz podgrzewaczy. Pobieramy zwrotną kaucję w wysokości 500zł.

Catering realizowany jest od minimum 10os.

Istnieje możliwość wypożyczenia zastawy oraz stołów i krzeseł oraz zapewnienia obsługi kelnerskiej.

Koszt transportu / odbioru zastawy wynosi 200zł na terenie Warszawy.

Podane ceny zawierają podatek VAT.