



# OFERTA WIELKANOCNA

BUSINESS EMOTION Sp. z o.o. ul. Szczytnowska  
35/39, 04-812 Warszawa  
t. 500-893-668, 511-900-800,  
@. kontakt@bestcatering.pl biuro@bestcatering.pl



Szanowni Państwo,

zachęcamy do zapoznania się z naszą ofertą  
Wielkanocną.




Zamówienia należy składać mailowo: [kontakt@bestcatering.pl](mailto:kontakt@bestcatering.pl).

W razie pytań uprzejmie prosimy o kontakt  
tel.+48 500-893-668  
od poniedziałku do piątku w godzinach: 9.00-13.00.



# PROPOZYCJA I


## PRZYSTAWKI

- Półmisek faszerowanych, garnirowanych jaj wielkanocnych z:
  - musem pieczarkowym z truflami 
  - musem łososiowym
  - musem szpinakowym 
- Dynia pieczona z musem z koziego sera i moreli 
- Szynka wiejska zawijana z musem chrzanowo- maślanym pod galaretą z suszonym pomidorem

## SALATY

- Tradycyjna sałatka jarzynowa BIO 
- Wielkanocna sałatka z rzeżuchą, przepiórczym jajkiem i wędzonym pstrągiem

## NA CIEPŁO

- Żur na zakwasie z borowikiem i białą kiełbasą
- Kiełbasa wielkanocna pieczona w piwie z cebulką i tymiankiem
- Gołąbki z soczewicą i warzywami zapiekane w pomidorowo-ziółowym sosie 
- Schab pieczony w sezamie nadziewany musem z wędzonych śliwek

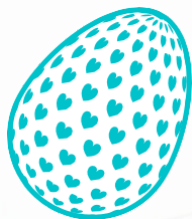
## NA SŁODKO

- sernik, mazurek wielkanocny

## DODATKI

- Kopytka, kasza pęczak
- Kapusta czerwona z wiśniami
- Ćwikła, chrzan
- Kawa, herbata
- Pieczywo




Koszt proponowanego menu 90,00 zł za osobę powyżej 50 osób  
110,00 zł za osobę do 50 osób




BUSINESS EMOTION Sp. Z O.O. ul. Szczytnowska 35/39, 04-812 Warszawa  
t. 500-893-668, 511-900-800, @. kontakt@bestcatering.pl

# PROPOZYCJA II


## PRZYSTAWKI

- Półmisek faszerowanych, garnirowanych jaj wielkanocnych z:
  - ▷ musem pieczarkowym z truflami 
  - ▷ musem łososiowym
  - ▷ musem szpinakowym 
  - ▷ musem z pstrąga tęczowego i czarnym kawiozem
- Dynia pieczona z musem z koziego sera i moreli 
- Szynka wiejska zawijana z musem chrzanowo- maślanym pod galaretą z suszonym pomidorem
- Roladki z cukinii z wędzonym łososiem, serkiem mascarpone i kaparami

## SALATY

- Tradycyjna sałatka jarzynowa BIO 
- Wielkanocna sałatka z rzeżuchą, przepiórczym jajkiem i wędzonym pstrągiem
- Sałata z płatkami kaczki, rukolą, karmelozowanymi śliwkami, orzechami pinii i dresingiem malinowo - balsamicznym

## NA CIEPŁO

- Żur na zakwasie z borowikiem i białą kiełbasą
- Kiełbasa wielkanocna pieczona w piwie z cebulką i tymiankiem
- Gołąbki z soczewicą i warzywami zapiekane w pomidorowo-ziółowym sosie 
- Schab pieczony w sezamie nadziewany musem z wędzonych śliwek

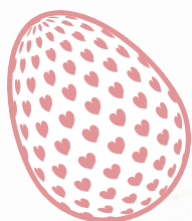
## NA SŁODKO

- sernik, mazurek wielkanocny, baba wielkanocna

## DODATKI

- Kopytka, kasza gryczana
- Kapusta czerwona z wiśniami
- Ćwikła, chrzan
- Kawa, herbata
- Pieczywo

Koszt proponowanego menu 120,00 zł za osobę powyżej 50 osób  
140,00 zł za osobę do 50 osób






BUSINESS EMOTION Sp. Z O.O. ul. Szczytnowska 35/39, 04-812 Warszawa  
t. 500-893-668, 511-900-800, @. kontakt@bestcatering.pl





# PROPOZYCJA III



## PRZYSTAWKI

- Półmisek faszerowanych, garnirowanych jaj wielkanocnych z:
  - musem pieczarkowym z truflami 
  - musem łososiowym
  - musem szpinakowym 
  - musem z pstrąga tęczowego i czarnym kawiozem
  - musem z kurkowym i szyjkami rakowymi
- Roladki z cukinii z wędzonym łososiem, serkiem mascarpone i kaparami 
- Dynia pieczona z musem z koziego sera i moreli
- Szynka wiejska zawijana z musem chrzanowo- maślanym pod galaretą z suszonym pomidorem
- Półmisek pasztetów

## SAŁATY

- Tradycyjna sałatka jarzynowa BIO 
- Wielkanocna sałatka z rzeżuchą, przepiórczym jajkiem i wędzonym pstrągiem
- Sałata z płatkami kaczki, rukolą, karmelozowanymi śliwkami, orzechami pinii i dresingiem malinowo - balsamicznym
- Sałata z pieczonym burakiem, kozim serem, gruszką grillowaną, oliwą i chipsami z jarmużu 

## NA CIEPŁO

- Żur na zakwasie z borowikiem i białą kiełbasą
- Zupa krem ze świeżo tartego chrzanu z wędzonym ziemniakiem 
- Kiełbasa wielkanocna pieczona w piwie z cebulką i świeżym tymiankiem 
- Gołąbki z soczewicą i warzywami zapiekane w pomidorowo-ziołowym sosie
- Uduka kacze luzowane pieczone w jabłkach z goździkiem

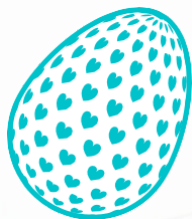
## NA SŁODKO

- sernik, mazurek wielkanocny, szarlotka, baba wielkanocna

## DODATKI

- Ćwikła, chrzan
- Kapusta czerwona z wiśniami
- Kopytka, kasza gryczana
- Pieczywo
- Kawa, herbata

Koszt proponowanego menu 160,00 zł za osobę powyżej 50 osób  
180,00 zł za osobę do 50 osób



BUSINESS EMOTION Sp. Z O.O. ul. Szczytnowska 35/39, 04-812 Warszawa  
t. 500-893-668 , 511-900-800, @. kontakt@bestcatering.pl