



🌲 Czy istnieje przepis na udane Świąta?

Naszym zdaniem owszem i składa się on jedynie z dwóch składników: kochających ludzi i wyjątkowych smaków - bo to właśnie przy stole budzi się prawdziwa świąteczna magia! Tradycyjne dania kuchni polskiej to coś, na co z niecierpliwością wyczekujemy każdego roku 🌲

Skorzystaj z oferty Bordo Catering i ciesz się tym, co na wigilijnym stole najlepsze: barszcz czerwony, zupa grzybowa, pierogi, śledzie w trzech smakach czy pierś z kaczki ... a to tylko część z potraw, które znajdziesz w naszym, jedynym w swoim rodzaju Bożonarodzeniowym cateringu:

MENU ŚWIĄTECZNE 2020

PRZYSTAWKI ZIMNE :

śledź z cebulą + jabłko w sosie śmietanowym - platera 5 porcji - 19 pln

śledź z diamentami z pomarańczy + czerwona cebula + rukola - platera 5 porcji- 21 pln

śledź w sosie tataraskim - platera 5 porcji - 21 pln

vol an vent z pieczonymi grzybami z kremem truflowym + kozi ser 10 szt 29 pln

ryba po grecku - platera 5 porcji - 48 pln

chrust ziemniaczany z wędzonym łososiem + kwaśna śmietana + koperek - platera 5 porcji - 29 pln

choinka antipasti- salami napoli + szynka parmeńska + ser grana padano + suszone pomidory + marynowane zielone oliwki + marynowane karczochy + ser mozzarella z pesto bazyliowym - 5 porcji - 62 pln

deska mięs pieczonych – boczek + szynka + schab -platera 5 porcji - 59 pln



SALATKI:

sałatka z pieczonym indykiem + gorgonzolą + suszona żurawina + orzechy włoskie
+ rukola + roszponka + sos balsamiczny - 5 porcji - 50 pln

sałatka ziemniaczana z wędzonym pstrągiem + pomidorki cherry + kapary + jajko
+ czerwona cebula 5 porcji - 50 pln

carpaccio z marynowanego buraka z serem feta + prażone pestki dyni + rukola + sos
miodowy z kuminem 5 porcji 45 pln

sałatka z marynowanymi krewetkami tiger + brązowy ryż + awokado + diamenty
z grejpfruta + granat + czerwona cebula 5 porcji 60 pln

sałatka jarzynowa 5 porcji – 21 pln

sałatka z łososiem marynowanym + roszponka + marynowany fenkuł + czerwona
cebula+ rzodkiewka +sos cytrynowy 5 porcji - 55 pln

ZUPA :

barszcz czerwony 400ml – 13 pln / 900 ml - 21 pln

mini paszteciki grzybowe z ciasta francuskiego – porcja 6 szt - 9 pln

zupa grzybowa z łazankami 400 ml – 15 pln / 900 ml – 28 pln

DANIA GORĄCE (PORCJA):

pieś z kaczki w sosie balsamicznym z marynowanymi cebulkami perlistymi
+gorgonzola + puree ziemniaczane / gnocchi 38 pln

ravioli z trufkami w maślanym sosie z serem grana padano 31 pln

ravioli z borowikami w maślano -rozmarynowym sosie 31 pln

pierogi z kapustą i grzybami - 19 pln

lasagna z grzybami leśnymi + kozi ser + szpinak 29 pln

łosoś w sosie pomarańczowo – rozmarynowym z brązowym ryżem + szpinak
+ diamenty z pomarańczy + czerwona cebula + roszponka 38 pln

kapusta wigilijna 900 ml – 28 pln



DESER :

domowy sernik z białej czekolady i z mascarpone – 60 pln / kg

ciasto czekoladowo – pomarańczowe- 55 pln / kg

tiramisu - 70 pln / kg

Zapraszamy do składania zapytań wraz z datą realizacji , miejscem oraz liczbą osób mailowo na **info@bordo.com.pl**

Z przyjemnością przygotujemy dla Państwa propozycje wraz z wyceną.