



PRZERWA KAWOWA

Kawa z ekspresu (mleko, cukier)
herbata / herbaty smakowe harney& sons
domowa rozgrzewająca herbata z owocami / lemoniada
woda (gazowana/niegazowana)
soki owocowe

domowe desery:

sernik z białej czekolady
panna cotta z musem malinowym
biszkopt przekładany musem mascarpone ze słonym karmelem
ciasto marchewkowe
mini bezy
ciasto czekoladowe
platera owoców

**Koszt oraz ilość rodzajów do wyboru dostosowany do liczby osób.
Zapraszamy do wysyłania zapytań wraz z datą realizacji, miejscem
oraz liczbą osób na info@bordo.com.pl**

**Z przyjemnością przygotujemy dla Państwa propozycje wraz z
wyceną.**



MENU ŚNIADANIOWE / przykładowe oferty/

foccacia z pomidorami San Marzano

croissanty:

- z pastą jajeczną, oliwą truflową, serem grana padano i rukolą
- z salami napoli, suszonymi pomidorami, serkiem kremowym, mozzarellą i rukolą

mini kanapki na pieczywie razowym :

- z ogórkiem, wędzonym łososiem, koprem włoskim i ziołowym mascarpone
 - z szynką parmeńską, mozzarellą, pomidorem i bazylią
 - crostini na focacci :
 - z salami, gorgonzolą, karmelizowaną czerwoną cebulą
- z wędzonym łososiem, kozi serem, pomidorami, avokado z chilli, roszponką

mini quiche :

- ze szpinakiem, bocznikiem i serem grana padano
- z szynką parmeńską, grzybami, rukolą i pecorino

chałka

- z domowym dżemem pomarańczowym z migdałami
 - z domowym dżemem malinowym
 - z sosem waniliowym

**Koszt oraz ilość rodzajów do wyboru dostosowany do liczby osób.
Zapraszamy do wysyłania zapytań wraz z datą realizacji, miejscem oraz liczbą
osób na info@bordo.com.pl**

Z przyjemnością przygotujemy dla Państwa propozycje wraz z wyceną.

CATERING LUNCHOWY

/ przykładowe oferty /

I . LUNCH

zupa

krem z pomidorów z bazylią

danie główne (do wyboru):

gnocchi z polędwiczkami wieprzowymi w winnym sosie z
boczniakiem, gorgonzolą, jarmużem, marchewką i czerwoną cebulą
casarecce z domowym pesto bazyliowym, pomidorkami cherry,
mozzarellą bocconcini
i rukolą

sałata

sałata z szynką parmeńską zapiekana z mozzarellą bocconcini, rukolą,
pomidorkami cherry,
serem grana padano, sosem balsamico

deser

panna cotta z malinami

II. LUNCH

zupa

rosół z warzywami

danie główne(do wyboru):

pierś z kurczaka w sosie grzybowym z puree ziemniaczanym
gnocchi z łososiem, suszonymi pomidorami i szpinakiem

sałata

sałata z marynowanym burakiem, kozim serem, rukolą i prażonymi
pestkami słonecznika

deser

sernik z białej czekolady

III. LUNCH

zupa

krem z zielonych warzyw

danie główne (do wyboru):

kasza gryczana ze szpinakiem, cukinią, kurkami, kozim serem, serem
grana padano, rukolą, krem truflowym

pierś z kaczki z cebulkami balsamico, puree ziemniacznym z
gorgonzolą

sałata

sałata mix z kawałkami pieczonego łososia, komosą ryżową,
brązowym ryżem, jarmużem, liśćmi szpinaku , marynowanym
fenkułem, awokado, serkiem cytrynowym,
zielonym groszkiem, ogórkiem, rukolą

deser

tiramisu

IV . Lunch

zupa :

krem z pomidorów

danie główne (do wyboru):

ravioli z borowikami w maślanym sosie z serem grana padano

pęczak z grillowanymi warzywami w domowym pesto bazyliowym z
serem grana padano

sałata

sałata z marynowanym karczochem, avokado, pomidorki cherry,
mozzarella bocconcini,
szpinakiem, rukolą

deser

szarlotka

**Koszt oraz ilość rodzajów do wyboru dostosowany do liczby osób.
Zapraszamy do wysyłania zapytań wraz z datą realizacji, miejscem
oraz liczbą osób na info@bordo.com.pl**

**Z przyjemnością przygotujemy dla Państwa propozycje wraz z
wyceną.**

CATERING KANAPKI I SAŁATY

/ do wyboru/

KANAPKI NA PIECZYWIE RAZOWYM lub FOCCACIA

- ogórek, losoś wędzony, koper włoski, mascarpone ziołowe
- szynka parmeńska, mozzarella, suszony pomidor i bazyliia
 - mortadella, tapenada z czarnych oliwek, mozzarella
 - kurczak, bekon, pomiodr, sałata
- pieczony boczniak, karmelizowana czerwona cebula, liście szpinaku, kozim ser
- salami napoli, gorgoznola, rukola , dżem z chilli i pomidorów
 - kanapka z pomidorem, avocado, kozim serem i rukola
 - kurczak, ser brie, ogórek, borówka
 - avocado, suszone pomidory, ser grana padano, rukola

SAŁATY/ na kaszach / :

- sałata z marynowanym łososiem, brązowym ryżem ,komosą ryżową, zielonym groszkiem, marynowanym fenkułem, kozim serem, jarmużem
- słatka z marynowanymi krewetkami tiger, mango, avokado, zielonym groszkiem, czerwonym ryżem, rukolą
- Cous cous izraleski w domowym pesto bazyliowym, grillowany ser haloumi, pomidorki cherry, czerwona cebula, roszponka,
- sałata z marynowanej piersi z kaczki z czerownym ryżem, mango, granatem, czerwoną cebulą, roszponką, marynowanym imbirem
 - pęczak z grillowanymi warzywami, kurczakiem, pesto bazyliowym i rukola

SAŁATY LIŚCIASTE

- szpinak, kurczak, pomidorki cherry, avocado, mozzarella, bazylia, rukola sos balsamicznym
- sałata z tunczykiem, avokado, czerwona cebula, zielony groszek, dymka, ogorek
- sałatka makaronowa z makaronem rigatoni, kurczakiem, rukolą, suszonymi pomidorami, prażonymi pestkami słonecznika i czerwonym pesto
 - sałata z wędzonym łososiem, rzodkiewką, fenkułem marynowanym i sosem cytrynowym
- sałata z kurczakiem, jarmuż, jajko na twardo, czerwona cebula i sos cezar na bazie sera grana padano i anchovies

**Koszt oraz ilość rodzajów do wyboru dostosowany do liczby osób.
Zapraszamy do wysyłania zapytań wraz z datą realizacji, miejscem
oraz liczbą osób na info@bordo.com.pl**

Z przyjemnością przygotujemy dla Państwa propozycje wraz z wyceną.

FINGER FOOD

Warzywa surowe (marchewka, ogórek, seler naciowy) z grissini i z

tapenadami:

z karczochów

z suszonych pomidorów

z czarnych oliwek

focaccia smakowa

panelle z cieciorki (krakersy sycylijskie)

-z dżemem z chilli i pomidorów

-aioli z pieczonego czosnku z chilli

roladki z grilowanego kurczaka faszerowane szpinakiem, suszone

pomidory, bekon

mini quiche :

- z pomidorkami cherry, feta, bazylią i cebulą dymką
 - ze szpinakiem, bocznikiem i parmezanem
- z szynką parmeńską, grzybami, rukolą i pecorino

szaszłyki :

- pulpeciki z indyka pieczone z chilli, szalwią, suszonymi pomidorami, serem feta z dipem jogurtowo cytrynowym
- pomidorki cherry, mozzarella, bazylią i grillowany chleb razowy
 - pesto z suszonych pomidorów/ pesto bazyliowe
- pieczarki, czerwona cebula, paryka, cukinia, chleb razowy

platera antipasti – szynka parmeńska, salami napolitańskie, marynowane

zielone oliwki , marynowany ser kozi feta , karczochy, suszone

pomidory i kapary

piadiny :

- piadina z szynką parmeńską , gruszką i gorgonzolą
- piadina z wędzonym łososiem, , ogórkiem, salata lodowa
- piadina z salami, grilowana cukinia i suszonymi pomidorami ,
rukola

**Koszt oraz ilość rodzajów do wyboru dostosowany do liczby osób.
Zapraszamy do wysyłania zapytań wraz z datą realizacji, miejscem
oraz liczbą osób na info@bordo.com.pl**

**Z przyjemnością przygotujemy dla Państwa propozycje wraz z
wyceną.**