



e-mail: biuro@diapol-catering.pl
tel. 793 694 065
tel. 793 694 066

Oferta ogólna

Przekąski bankietowo-konferencyjne

- Kanapki bankietowe na pieczywie mieszanym - białym i ciemnym (z dodatkami: łosoś, kawior, szynki dojrzewające, szynka, kabanos, sery dojrzewające, pasty serowe)
- Kanapki na świeżo wypiekanej bagietce francuskiej (z dodatkami: łosoś, kawior, polędwica, szynka parmeńska, szynka weszalska, kabanos, sery dojrzewające, ser lazur, pasty serowe, dodatki warzywne)
- Kanapki składane w kształcie trójkąta - przygotowywane z pieczywa pszennego i żytniego bez skórki (polędwica, szynka z beczki, ser toska, pasty serowe, dodatkami warzywne)
- Kanapki bankietowe po włosku - bułka ciabatta, mozzarella, pomidor koktajlowymi i świeży liść bazylii
- Tarty zdobione łososiem, kabanosem, jajkiem przepiórczym, salami
- Mini bułeczki (podawane na połówce świeżo wypiekanego pieczywa pszennego z serami żółtymi, serami pleśniowymi z dodatkami warzywnymi, szynka, kabanos, sery dojrzewające, pasty serowe)
- Piramidki pumpernikłowe przekładane serem żółtym, szynką oraz warzywami świeżymi i konserwowymi
- Mini tostini (tostowana bułeczka z włoskimi przyprawami, bogato zdobiona dodatkami tj: pasty serowe, salami, łosoś wędzony, kabanosy, dodatki warzywne, mozzarella, sery żółte)
- Piramidki z krewetkami (tostowana bułka, krewetki, dodatki warzywne)
- Kuleczki meksykańskie mięsne z serem żółtym i sosem salsa
- Kuleczki mięsno-imbrowe zdobione świeżymi i konserwowymi warzywami
- Mini tortilla z łososiem
- Mini tortilla ze szpinakiem i serem
- Muszle makaronowe z nadzieniem szpinakowo-serowym
- Muszle makaronowe z nadzieniem mięsno-serowym
- Złote dukaty w papilotkach podawane z pastami smakowymi, szpinakiem, serem pleśniowym, dekorowane serem żółtym i warzywami
- Szaszłyki wegetariańskie z mini mozzarellą zdobione pomidorami koktajlowymi, bazylią, oregano
- Boczek a'la boryna zapiekany w panierce nadziewany serem żółtym
- Boczek zawijany ze śliwką
- Koreczki bankietowe na jeżach (w kompozycjach z serem żółtym, szynką, kabanosem, serem mozzarellą, salami zdobione świeżym liściem Bazylii i pomidorem koktajlowym, dodatki warzywne, mozzarella, sery żółte)

- Melon Galia z szynką a'la prosciutto
- Gruszka marynowana z szynką parmeńską
- Ogórki faszerowane pastami serowymi
- Łódeczki z cykorii
- Pieczarki faszerowane (kapelusze pieczarek nadziewane serem mimolette i farszem pieczarkowym lub mięsnym, pastami serowymi i szpinakowymi)
- Szampańskie kuleczki z szynką parmeńską i winogronem
- Szampańskie kuleczki z winogronem i serem pleśniowym w panierce z migdałów i orzechów włoskich

Przystawki

- Galantyna z kurczaka
- Galaretka drobiowa
- Galaretka wieprzowa
- Galaretka z indyka
- Indyk w galarecie
- Indyk w maladze
- Indyk z morelą
- Jajko w szynce i galarecie
- Jajko w szynce na sałatce
- Karp w galarecie
- Kurczak w galarecie
- Panga w galarecie,
- Pstrąg w galarecie
- Ryba po grecku-panga, sola
- Sandacz w galarecie
- Schab w galarecie
- Schab w maladze
- Szczupak w galarecie
- Szparagi w szynce i galarecie
- Śledź po japońsku
- Śledź w oleju
- Łosoś w galarecie
- Śledź po wiejsku
- Śledź po kaszubsku japońsku
- Ryba po grecku
- Jajka w sosie tatarskim(ogórek konserwowy majonez)
- Jajka faszerowane pastą (łososiową, tuńczykową, jajeczną)
- Jajka faszerowane po mediolańsku(duszone pieczarki, cebula, majonez ,przyprawy)
- Jajka faszerowane sałatkami:(włoską, żydowską, jarzynową)
- Jajka faszerowane (wędzonym łososiem, kawiozem)
- Jajka z szynką parmeńską(tymianek, majonez, musztarda, przyprawy) ziarna słonecznika, prażone ziarno dynii, kurczak w zalewie balsamicznej, pomidor, ogórek

- Sałatka hawajska (kurczak wędzony, ananas, kukurydza, majonez)
- Sałatka jarzynowa - tradycyjna
- Sałatka żydowska (jajko, ziemniaki, majonez, cebula, przyprawy)
- Sałatka włoska (ser, szynka, szczypior, majonez)
- Sałatka brokułowa (brokuł gotowany, pomidor, jajko, majonez, przyprawy)
- Sałatka francuska z sałaty lodowej, sera pleśniowego, orzechów i kiszzonego ogórka
- Sałatka grecka (sałata lodowa, oliwki, ser feta, dodatki)
- Sałatka z gyrosem (grillowany kurczak, dodatki warzywne, sos jogurtowo-czosnkowy)
- Sałatka Capresse (ser mozzarella, pomidory, świeża bazylija, oliwa z oliwek)
- Sałatka szopska z kozim serem
- Sałatka z avocado i mozzarellą
- Sałatka "MEXICO" (Fasolka szparagowa, kukurydza, fasola czerwona, marchewka, papryka, kurczak pieczony, szynka, sos czosnkowy)
- Sałatka Tęczowa (Kostki sera żółtego, kukurydza, groszek, papryka, majonez)
- Sałatka Nicejska (Mix sałat, tuńczyk, jajko, pomidor, ogórek, sos vinaigrette)
- Sałatka Wiejska biesiada (Mix sałat, boczek, jajko, młoda cebulka, pomidor, rzodkiewka, sos 1000 wysp)
- Sałatka Cezar (Sałata rzymska, ogórek, pomidor, grzanki, tarty parmezan, pierś z kurczaka, sos śmietanowy)
- Sałatka "BALSAMICO" (Mix sałat, prażone ziarna słonecznika, prażone ziarna dynii, kurczak w zalewie balsamicznej, pomidor, ogórek)

Przekąski zimne

- Patera serów (plesniowe, brie, wędzone, dojzewające)
- Patera ryb wędzonych (węgorz, łosoś, pstrąg, tuńczyk, ryba maślana)
- Patery mięs pieczonych (karczek pieczony, schab ze śliwką, szynka pieczona, rolada z boczku, rolada z indyka ze szpinakiem i serem)
- Patery wędlin staropolskich i pasztetów (kielbasa wiejska, kaszanka, pasztet z kaczki, pasztet z drobiu, pasztet z dziczyzny, kabanos, boczek wędzony)

Potrawy obiadowe (zupy, kremy)

- Krem z borowików z groszkiem ptysiowym
- Krem z brokuł z grzankami
- Krem z zielonego groszku z grzankami
- Krem z łososia norweskiego z grzankami
- Krem z hiszpańskich pomidorów z grzankami
- Krem z kurek z migdałami i natką pietruszki
- Buef Strogonof
- Żurek staropolski z wędzonką i jajkiem podawany w chleбку

- Bogracz bałkański
- Flaczki po polsku
- Zupa gulaszowa "węgierska" pikantna
- Zupa meksykańska na ostro
- Posiadamy również wszelkie zupy tradycyjne

Potrawy obiadowe (mięsa - wołowina, wieprzowina)

- Gulasz wieprzowy
- Karczek duszony
- Panierowany kotlet schabowy
- Karkówka w sosie pieczeniowym
- Schab po bałkańsku - kotlet ze szpinakiem i serem feta
- Schab po kapitańsku - kotlet faszerowany farszem mięsnym i pieczarkowym
- Schab po włosku zapiekany z pomidorami i serem mozzarella
- Schabowy po góralsku (kotlet soute z kapustą zasmażaną)
- Roladki schabowe w sosie po cygańsku
- Stek z cebulą
- Pieczeń gajowego w sosie grzybowym
- Pieczeń rzymska z jajkiem w sosie, śmietanowym, koperkowym lub chrzanowym
- Polędwica wieprzowa w sosie śmietanowym z kurkami.
- Polędwiczki wieprzowe otoczone bekonem.

Potrawy obiadowe (mięsa - drobiowe)

- Polędwiczki drobiowe w sosie śmietanowo-serowym
- Polędwiczki drobiowe po francusku (pierś z kurczaka, ser brie, gruszka z syropu)
- Gyros drobiowy
- Kotlet de volaille
- Kotlet "Wiosna Wrocławia" - kotlet z piersi kurczaka, pieczarka w śmietanie, zielona fasolka szparagowa zdobiony plastrem sera żółtego
- Panierowany kotlet drobiowy
- Pierś z kurczaka panierowana
- Udko z kurczaka
- Roladki z indyka ze szpinakiem
- Sznyce z indyka w sosie borowikowym z serem ementaler
- Pierś z indyka/kurczaka z serem pleśniowym w sosie nopali
- Pulpeciki z indyka w sosie pomidorowym

Potrawy obiadowe (ryby)

- Filet z ryby soli zapiekany pod szpinakiem.
- Karmazyn w panierce
- Panga zapiekana z warzywami
- Pstrąg z masłem czosnkowym

Potrawy obiadowe (inne)

- Smażony ser brie w panierce
- Naleśniki z serem i rodzynkami na słodko
- Pierogi z mięsem
- Pierogi po zbójnicku
- Pierogi ruskie z okrasą
- Leczo balatońskie

Potrawy obiadowe (dodatki)

- Ryż kokosowy
- Ryż kolorowy z warzywami
- Ryż curry
- Ryż tradycyjny
- Ryż na dziko
- Kluski śląskie
- Kopytka
- Gnochci
- Makaron penne
- Makaron spaghetti
- Ziemniaki po chłopsku z okrasą
- Ziemniaki z koperkiem
- Ćwiartki ziemniaczane pieczone z ziołami prowansalskimi
- Talarki ziemniaczane

Potrawy obiadowe (warzywa na gorąco)

- Buraczki na ciepło
- Kapusta zasmażana
- Marchewka na gęsto
- Fasolka szparagowa z bułką
- Fasolka szparagowa zielona w sosie śmietanowym z pieczarkami
- Kapusta z grzybami
- Marchewka z groszkiem na gęsto
- Szpinak ze śmietaną
- Warzywa gotowane mix(marchewka, mini brokuły, mini kalafior)

Potrawy obiadowe (surówki)

- Kapusta biała
- Kapusta biała typu coleslaw
- Kapusta czerwona
- Kapusta kiszona bez cebuli
- Ogórki kiszane w sosie musztardowym
- Surówka z buraczków
- Marchewka z ananasem
- Marchewka z jabłkiem
- Mix warzyw serwowanych na zimno z sosem czosnkowym
- Mix warzyw meksykańskich z sosem salsa
- Mizeria z ogórków
- Surówka "Waldorff" seler z rodzynkami
- Surówka a'la grecka
- Surówka z pomidorów
- Surówka z pory
- Surówka z sałaty lodowej

Potrawy obiadowe (zapiekanki i makarony)

- Lasagne Vega (warzywa blanszowane, zapiekane z mozzarellą i makaronem)
- Lasagne z mięsem i sosem bolońskim
- Lassagne po polsku mięso mielone, szpinak, cebula, ser żółty
- Rizzotto Wega
- Rizzotto z kurczakiem i warzywami

- Spaghetti carbonaramakaron z boczkiem w sosie śmietanowym,parmezan)
- Spaghetti po bolońsku(mięso mielone tradycyjny włoski sos ,parmezan)
- Zapiekanka po "Chłopsku"(Ziemniaki, cukinia, boczek, sos śmietanowy, ser żółty)
- Zapiekanka z kurczaka z warzywami i żółtym serem
- Zapiekanka ze szpinakiem makaronem penne i serem mozzarella
- Naleśniki po meksykańsku zapiekane pod serem
- Krokiety z brokułami i serem pleśniowym
- Placek po węgiersku

Niniejsza oferta nie zawiera cen potraw, są one ustalane w sposób indywidualny i składają się z wielu czynników.

W celu uzyskania wyceny usługi cateringowej prosimy o kontakt telefoniczny lub mail-owy.

Postaramy się, aby nasz catering był dla Państwa oraz gości mile wspomniany. Zapraszamy do odwiedzenia naszej galerii zdjęć umieszczonej na stronie firmowej www.diapol-catering.pl/galeria.htm.

Z poważaniem:

Zespół Diapol Catering