

DIANA
— CATERING —

CARPACCIO WOŁOWE

■ CIENKIE PLASTERKI MARYNOWANEJ WOŁOWINY
Z AROMATYCZNYMI DODATKAMI: WŁOSKIM SEREM
GRANA PADANO, KAPARAMI I OLIWĄ TRUFLOWĄ.

■ PÓŁMISEK: 100 G PLUS DODATKI

■ CAŁOŚĆ: OK. 130 G
■ CENA 28 ZŁ



DIANA
CATERING

KACZKA PRAŻONE JABŁKO PISTACJE

MINIPORCJE DELIKATNEGO MUSU Z PIECZONEJ KACZKI
NA BAZIE PUSZYSTEGO MASŁA, DOPRAWIONE AROMATYCZNYM
BRANDY. MUS PODANY W TOWARZYSTWIE PRAŻONEGO
JABŁKA I PISTACJI.

PÓŁMISEK: 6 SZT. PO 30 G PLUS DODATKI

CAŁOŚĆ: OK. 250 G

CENA: 36 ZŁ



DIANA
— CATERING —

CEZAR Z KURCZAKIEM LUB KREWETKAMI

KLASYCZNA SAŁATKA CEZAR: SAŁATA RZYMSKA BABY
Z SOCZYSTYM, GRILLOWANYM KURCZAKIEM, POMIDORKAMI
CHERRY, DŁUGO DOJRZEWAJĄCYM SEREM GRANA PADANO
I SOSEM NA BAZIE ANCHOIS.

PÓŁMISEK: 5 SZT. PO 60 G

CAŁOŚĆ: OK. 300 G

CENA 35 ZŁ



DIANA
CATERING

BURACZANE MINI TORCIKI Z KOZIM SEREM

PIECZONY, MARYNOWANY BURAK, PRZEŁOŻONY
KREMOWYM SERKIEM TYPU ALMETTE Z PLASTREM
KOZIEGO SERA, MIODEM ROZMARYNOWYM
I PRAŻONYMI ORZECHAMI WŁOSKIMI.

PÓŁMISEK: 5 SZT. PO 85 G

CAŁOŚĆ: OK. 430 G

CENA 35 ZŁ.



DIANA
CATERING

BAO Z WARZYWAMI W TEMPURZE

LEKKIE BUŁECZKI BAO Z CHRUPIĄCYMI WARZYSWAMI
W TEMPURZE, PIKLOWANĄ CZERWONĄ KAPUSTĄ
DOPRAWIONĄ OLEJEM SEZAMOWYM, PIKANTNYM
MAJONEZEM I PRAŻONYM SEZAMEM.

PÓŁMISEK: 3 SZT. PO 140 G

CAŁOŚĆ: OK. 420 G

CENA 30 ZŁ



DIANA
CATERING

BAO Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ

PUSZYSTE BUŁECZKI BAO Z AROMATYCZNĄ, WOLNO PIECZONĄ
ŁOPATKĄ WIEPRZOWĄ I DODATKAMI: PIKLOWANĄ
CZERWONĄ KAPUSTĄ DOPRAWIONĄ OLEJEM SEZAMOWYM,
PIKANTNYM MAJONEZEM I PRAŻONYM SEZAMEM.

(BAO 60G. / KAPUSTA 30G.
PULLED PORK 40G. / SOS 10G.)

PÓŁMISEK: 3 SZT. PO 140 G

CAŁOŚĆ: OK. 420 G

CENA 36 ZŁ



DIANA
CATERING

BAO Z KREWETKĄ W TEMPURZE

DELIKATNE BUŁECZKI BAO Z CHRUPIAĆCYMI KREWETKAMI
W TEMPURZE, AROMATYCZNYM KIMCHI, PIKANTNYM
MAJONEZEM, PRAŻONYM SEZAMEM I PŁATKAMI
WĘDZONEGO TUŃCZYKA BONITO.

PÓŁMISEK: 3 SZT. PO 140 G

CAŁOŚĆ: OK. 420 G

CENA 42 ZŁ



DIANA
— CATERING —

ARANCINI Z PESTO

KLASYCZNA WŁOSKA PRZEKĄSKA. PANIEROWANE KULKI
Z ORYGINALNEGO WŁOSKIEGO RYŻU ARBORIO, DOPRAWIONE
AROMATYCZNYM PESTO, NADZIEWANE SUSZONYMI POMIDORAMI.

PÓŁMISEK: 6 SZT. PO 50 G PLUS DODATKI

CAŁOŚĆ: OK. 320 G

CENA 29 ZŁ



DIANA
— CATERING —

TUŃCZYK W PRAŻONYM SEZAMIE

DELIKATNA POŁĘDWICA ZE ŚWIEŻEGO TUŃCZYKA,
PRAŻONY SEZAM, CYTRUSOWY SOS SOJOWY PONZU,
IMBIR, KOLENDRA, FILETY Z GRAPEFRUITA I POMARAŃCZY.

PÓŁMISEK: 5 SZT. PO 20 G PLUS DODATKI

CAŁOŚĆ: OK. 160 G

CENA 50 ZŁ



DIANA
CATERING

TATAR WOŁOWY

PRZYGOTOWANY Z NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI POŁĘDWICY
WOŁOWEJ, PODANY Z CHRUPĄCYMI DODATKAMI: SZALOTKĄ,
MUSZTARDĄ FRANCUSKĄ, MARYNOWANYMI GRZEBAMI
I KWASZONYM OGÓRKIEM.

PÓŁMISEK: 5 SZT. PO 50 G PLUS DODATKI

CAŁOŚĆ: OK. 330 G

CENA 55 ZŁ



DIANA
CATERING

SAŁATKA Z MAKARONEM GRANDINE, SZPINAKIEM I SZYNKĄ DOJRZEWAJĄCĄ

SAŁATKA ZE ŚWIEŻYM SZPINAKIEM, SUSZONYMI POMIDORAMI,
MOZZARELLĄ MINI, MAKARONEM GRANDINE I DELIKATNYM
SOSEM CZOSNKOWYM NA BAZIE NATURALNEGO JOGURTU.

PÓŁMISEK: 350 G

CENA: 36 ZŁ



DIANA
— CATERING —

SAŁATKA Z ŁOSOSIEM, CYTRUSOWYM DRESSINGIEM I FILETAMI Z POMARAŃCZY

MIESZANKA SAŁAT PODANA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM,
PRAŻONYMI ORZESZKAMI PINI, MARYNOWANYM BOBEM
I FILETAMI POMARAŃCZY. W ROLI DODATKU: CZARNE OLIWKI,
ZIELONY OGÓREK I CYTRUSOWY DRESSING ZE ŚWIEŻYM
KOPERKIEM.

PÓŁMISEK: OK. 220 G

CENA 34 ZŁ



DIANA
CATERING

RYBA W SOSIE GRECKIM

PANIEROWANY FILET DORSZA Z CHRUPIĄCYMI
WARZYWAMI I POMIDORAMI.

PÓŁMISEK: 5 KAWAŁKÓW PO 50 G
PLUS WARZYWA

CAŁOŚĆ: OK. 500 G
CENA 45 ZŁ



DIANA
CATERING

ROLADKI Z ŁOSOSIĄ Z JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM

PLASTRY WĘDZONEGO ŁOSOSIA, PRZEŁOŻONE KREMOWYM SERKIEM TYPU ALMETTE I ŚWIEŻYM KOPERKIEM. PÓŁMISEK PODANY Z JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM I PIKLOWANYM OGÓRKIEM.

PÓŁMISEK: 6 SZT. PO 40 G PLUS DODATKI

PÓŁMISEK: 6 SZT. PO 40 G PLUS DODATKI

CENA 54 ZŁ



DIANA
— CATERING —

PÓŁMISEK WĘDLIN

KIEŁBASA, BALERON, SZYNKA, SCHAB I BOCZEK
Z NASZEJ WĘDZARNI. NATURALNE WYROBY WĘDZONE
W OŁCHOWYM DYMIE. PÓŁMISEK PODANY Z CHRZANEM
ŻURAWINOWYM I KLASYCZNYM.

**PÓŁMISEK: 5 RODZAJÓW WĘDLIN
PO 80 G PLUS CHRZAN**

CAŁOŚĆ: 460 G

CENA 55 ZŁ



DIANA
— CATERING —

PARFAIT Z ŁOSOSIA

MINIPORCJE PUSZYSTEGO MUSU Z ŁOSOSIA WĘDZONEGO
NA GORĄCO ORAZ KREMOWEGO SERKA Z DODATKIEM
ŚWIEŻEGO KOPERKU I SKÓRKI Z CYTRYNY.
MUS PODANY NA GRZANCE Z KAWIOREM.

PÓŁMISEK: 5 SZT. PO 50 G PLUS DODATKI

CAŁOŚĆ: OK. 370 G

CENA 49 ZŁ



DIANA
— CATERING —

NÓŻKI WIEPRZOWE W GALARECIE

DELIKATNA WOLNO GOTOWANA GOŁONKA WIEPRZOWA
Z AROMATYCZNYM CZOSNKIEM I PRZYPRAWAMI.
W ROLI DODATKU – MARYNOWANE CEBULKI PERŁOWE,
OGÓRKI I PIECZARKI.

PÓŁMISEK: 150G. PLUS DODATKI

CAŁOŚĆ: OK. 300 G

CENA: 32 ZŁ



DIANA
CATERING

**ZAMÓWIENIA PRZYJMUJEMY
NA 1 LUB 2 DNI PRZED TERMINEM REALIZACJI DOSTAWY.**

**NA KAŻDYM PÓŁMISKU
ZNAJDUJE SIĘ OD 3 DO 8 PORCJI – W ZALEŻNOŚCI OD RODZAJU DANIA
(WAGA PEŁNEGOPÓŁMISKA PRZYSTAWEK WYNOŚI 200-400 G).**

**SUGEROWANA ILOŚĆ PRZYSTAWEK NA DWU - LUB TRZYGODZINNE
SPOTKANIE TO OK. 450 G NA OSOBĘ, JEDNAK OSTATECZNA KALKULACJA
W DUŻEJ MIERZE ZALEŻY OD CHARAKTERU PRZYJĘCIA.**

**MASZ PYTANIA LUB WĄTPLIWOŚCI? Z PRZYJEMNOŚCIĄ PODPOWIEMY,
JAKA ILOŚĆ JEDZENIA BĘDZIE ODPOWIEDNIA!**

ZAMÓWIENIA
83 343 23 63, 506 06 03 06
CATERING@CATERING-DIANA.PL