



23 lata doświadczenia
Od 15 lat certyfikowany HACCP



Oferta Wielkanocna - Gastro Team 2023

- Bufety z pełną obsługą i zastawą stołową lub sama dostawa potraw bez obsługi
- Zamówienia jednostkowe wybranych potraw w opcji na półmiski lub boxy
- Realizacje z min 5 dniowym wyprzedzeniem, nie gwarantujemy dostępności terminów
- Obsługa i zastawa w cenie od 20 osób przy pakiecie bufetowym elastycznym
- Obsługa i zastawa w cenie od 40 osób w pakietach śniadaniowych
- Oznaczenia dań **WG** -wegetariańskie/ **VG** -wegańskie
- Minimum logistyczne 500 zł / w dniach od poniedziałku do niedzieli między 8:00 a 15:00
- Dostawa poza min lub w godz.: 16:00 – 18:00 + 100 zł, godz. 18:00 – 24:00 lub w weekend + 150 zł
- **Dostawy najpóźniej do dnia 08.04 do 14:00 lub odbiór własny w dniu 08.03 do 14:00**
- **Zamówienia przyjmujemy najpóźniej do dnia 3 kwietnia/ Ceny netto**



www.gastroteam.pl

Zamówienia:



robert@gastroteam.pl



Pakiet bufetowy elastyczny

- 20 - 49 osób - 147 zł netto/os
- 50-99 osób – 135 zł netto /os
- 100 - 199 osób - 120 zł netto/os
- 200 - 300 osób - 110 zł netto/os

Przekąski zimne 250g/os – 6 do wyboru w cenie:

- Ruloniki z szynki z musiem jajecznym i roszponką **lub** roladki z cukinii z suszonym pomidorem i fromage ziołowym z kaparami
- Wielkanocne tartinki w wyborze smaków:
 - z łososiem i musiem chrzanowym **lub** z polędwiczka wieprzową i marynowaną kurką
 - z roladkami drobiowymi nadziewanymi morelą **lub** z kaczką i malinami
 - z serem camembert, burakiem marynowanym i kielkami słonecznika **lub** z pate drobiowym z nutą brandy i marynowaną śliwką
- Patera mięs pieczonych i marynowanych w ziołach **lub** deski anti pasty z wyborem wędlin włoskich, ziołową mozzarellą i wyborem oliwek
- Wybór humusów z 3 ech smakach z filetowanymi warzywami **VG lub** rożki z szynki cotto z sałatką żydowską
- Roladki drobiowe z suszonymi pomidorami i szpinakiem **lub** schab po warszawsku z delikatną galaretką
- Szpinak w cieście francuskim z czosnkiem i tymiankiem **lub** koreczki z kielbaski jałowcowej z oliwkami i kostkami mimolette
- Jaja faszerowane:
 - pastą serową z rzodkiewkami **lub** pastą pieczarkową
 - z musiem chrzanowym i szczypiorem **lub** pastą szpinakową z serem feta
- Kompozycja z serów gatunkowych i podpuszczkowych z bakaliami **lub** mini tymbaliki wieprzowe i drobiowe z jajkiem, zielonym groszkiem i warzywami korzennymi
- Jajka tradycyjne w majonezie ze szczypiorem **lub** wybór pasztetów własnej produkcji serwowanych z piklami i konfiturą cebulową **lub** bakłażan grillowany z pastą z orzechem włoskim i żurawiną **VG**

W cenie wybór pieczywa, grisini i masła smakowe: czosnkowe, bazyliowe, paprykowe

Salatki 100g/os/ 2 do wyboru w cenie/ powyżej 100 osób – 3 do wyboru w cenie :

- Bukiet sałat kruchych z kielkami i rzeżuchą i aksamitnym vinaigrette **lub** sałatka ziemniaczana z jajkiem i ogórkiem kiszonym oraz siekaną dymką
- Sałatka jarzynowa tradycyjna **lub** sałatka ze świeżego szpinaku z bekonem, jajkiem i pomidorami z dodatkiem ziołowych grzanek

Zupy 200g/os:

- Tradycyjny żurek wielkanocny z jajkiem na wędzonce **lub** chłodnik litewski z jajkiem i świeżym koprem **lub** krem z porów z pasternakiem pieczonym i groszkiem ptysiowym **VG**

Dania gorące główne 350g/os/ 2 do wyboru w cenie/ powyżej 100 osób – 3 do wyboru w cenie :

- Aromatyczna wołowina po burgundzku z warzywami korzeniowymi **lub** polędwiczki drobiowe w sosie miodowo – musztardowym **lub** klopsiki wegańskie z groszku z konopiami w sosie pomidorowym **VG**
- Filet z indyka w sosie orzechowym **lub** kielbaski białe grillowane serwowane z karmelizowanym porem i szalotką blanszowaną z wyborem dipów **lub** ravioli żytnie z kalafiozem i gruszką **WG**
- Pierś z kurczaka zapiekana z serem mozzarella i pomidorami cherry **lub** szynka pieczona w sosie miodowym z pomarańczą **lub** pierożki z serem i łososiem **lub** frykadelfki drobiowe w sosie grzybowym z gnocchi ziołowymi

Dodatki

- Ziemniaki opiekane z cząbrem i świeżym rozmarynem **lub** ryż jaśminowy z kurkumą **lub** ziemniaki opiekane w ziołach **lub** Puree ziemniaczane z masłem i gałką muszkatołową
- Marchew baby z pomarańczowa nuta **lub** bukiet z fasolki szparagowej z masłem i czerwonym pieprzem **lub** bukiet sałat z kielkami i rzeżuchą z miodowym vinaigrette z pomidorami cherry

Deser 120g/os:

- Wybór ciast : Babka wielkanocna/ Sernik/Makowiec/Keks/Mazurek klasyczny



Pakiety – śniadanie wielkanocne



Pakiet 1 – 500g/os – opcja bufetowa z obsługą 90 zł netto/os

Opcja sama dostawa potraw na tacach jednorazowych eco – 80 zł netto/os

- Tartinki na świeżej bagietce z serem camembert, świeżą śliwką polską i musem żurawinowym **lub** szynką domową, serem i piklami
- Wrapy z tortilli z grillowaną pierśią kurczaka, rukolą, dymką i kiełkami z musem czosnkowym **lub** tortilla z humusem buraczkowym i selerem naciowym
- Bruschetta ziołowa z salsą ze świeżych pomidorów i bekonem **lub** tapenadą oliwkową i dynią marynowaną **lub** smoothie z buraka i jabłka ze szpinakiem
- Roladki naleśnikowe z musem czekoladowym i świeżymi malinami **lub** rogaliki francuskie z czekoladą
- Warzywa świeże filetowane serwowane z wyborem dipów : kalarepa, marchew młoda, wiązki szpinaku świeżego, papryka, ogórek
- Jajko faszerowane serkiem chrzanowym i łososiem wędzonym serwowane w mini pucharku ze świeżym szczypiorkiem
- Crostini ziołowe z twarożkiem z rzodkiewką **lub** mini burgery z bułeczek koktajlowych z wołowiną, chutneyem cebulowym, pomidorem, sałatą i chrupiącą kalarepą
- Crumble z moreli i brzoskwiń **lub** nektarynek z kruszonką maślaną z płatkami migdałowymi **lub** szarlotka luzowana ze świeżych jabłek z kruszonką cynamonową

Pakiet 2 - 500g/os – opcja bufetowa z obsługą 100 zł netto/os

Opcja sama dostawa potraw na tacach jednorazowych eco – 90 zł netto/os

- Wrapy z tortilli z grillowanym kurczakiem, rukolą, kiełkami rzodkiewki i warzywami
- Wrapy z tortilli z jajkiem, łososiem i kiełkami słonecznika
- Sandwicze z pieczywa pełnoziarnistego z serem mozzarella, pomidorami i bazylią
- Szaszłyki ze świeżych owoców **lub** crunchy bakaliowe z jogurtem naturalnym w mini pucharku
- Jogurt bio z nasionami chia i musem malinowym w mini pucharku
- Warzywa świeże filetowane serwowane z wyborem dipów jogurtowych **lub** grzanki razowe dekorowane wyborem smakowych humusów
- Crostini ziołowe z bagietki z twarożkiem z chudego białego sera z rzodkiewką i szczypiorkiem
- Jaglanka z żurawiną, bananami i mandarynką **lub** smoothie marchewkowe z mango
- Ciastka wieloziarniste z bakaliami
- Owoce świeże filetowane

Pakiet przekąsek na ciepło – 300g/os + 25 zł netto/os

- Pancakes orkiszowe na bazie kefiru **lub** omlet z kaszą gryczaną jarmużem i zielonym groszkiem
- Fritatta z szynką, szpinakiem i serem feta **lub** jajko w koszulce na pierzynie z jarmużu blanszowanego

Napoje – 40 zł /os netto

- Kawa z ekspresu – 2 porcje/os
- Herbata w kopertach: czarna, zielona, earl grey - 2 porcje/os
- Dodatki : cukier, słodzik, mleko, cytryna, cukier trzcinowy, mleko bez laktozy
- Soki owocowe: jabłkowy tłoczony i pomarańczowy - 1l/os
- Woda niegazowana w dyspenserach, woda z cytryną miętą - 1l/os



Sety dodatkowe

- **Simple finger food 40g/szt - 20szt - 180 zł netto /50szt – 370 zł netto**
- Rolowana cukinia z suszonym pomidorem i fromage śmietankowym **WG**
- Chorizo na toście ziołowym z musm jalapeno i serem mimolette
- Mini mozzarella z pomidorem cherry i świeżą bazylią lub oliwką czarną
- Wrap z łososiem wędzonym , rukolą i kaparami
- **Standard – finger food 60/70g/os - 20szt – 230 zł netto /50 szt – 580 zł netto**
 - Mini burger wołowy z chutneyem cebulowym ,cheddarem i piklami
 - Krewetki marynowane z czosnkiem na carpaccio z cytrusów
- Mini antipasti z salami picante, bresaola lub szynką parmeńską i wyborem serów
- Wrap z polędwiczka wieprzową, imbirem marynowanym i warzywami
- **Taca anti pasti – 1kg 165 zł**
 - o salami napol, salami picante, bresaola, speck, ser mimolette, ser brie/700g
 - o warzywa grillowane, oliwki, jabłuszka kaparowe, migdały, śliwki suszone/300g
- **Taca wrapów – 40szt x 60g – 230 zł**
 - o Łosoś/ Polędwiczka wieprzowa/Kurczak grillowany/Suszony pomidor & szpinak **WG**
- **Taca strips – 60szt x 70g – 260 zł**
 - o Wybór strips z kurczaka w migdałach blanszowanych/ w sezamie/ w kruszonych krakersach
 - o Dip orzechowy/ jalapeno/ czosnkowy
- **Mini sałatki – 20szt x 80g/100g – 200 zł**
 - o Cezar z kurczakiem /Grecka z serem feta / Nicejska z łososiem
- **Mini sałatki Vege – 20szt x 80g/100g – 200 zł**
 - o Burak z gruszką na rukoli **VG** / Tabouleh **VG**/ Z ogórka z glonami wakame **VG**



Set słodki

- o **3 pozycje do wyboru – 20 szt. - 280 zł netto**
- o **4 pozycje do wyboru - 50 szt. – 600 zł netto**

- Panna cotta z musm truskawkowym **WG**
- Koktajlowe tiramisu w mini szkle **WG**
- Crumble z brzoskwiń i nektarynek z kruszonką maślaną **WG**
- Mus z mango z marakują z mascarpone w mini eco **WG**
- Lemon curd z kremem śmietankowym i kruszonką bezą **WG**
- Mini beza z kremem malinowym i borówkami **WG**
- Mini bajaderki koktajlowe **WG lub** babeczki z musm waniliowym i owocami **WG**
- Mus czekoladowy z nutą chili i wiśnią **WG lub** mini sałatka owocowa sezonowa **VG**
- Ananas grillowany w sosie z czerwonego pieprzu z mięta i truskawkami **VG**
- Szarlotka luzowana z kruszonką bakaliową **VG**
- Owoce świeże filetowane **VG**
- Babeczki koktajlowe z musm waniliowym i owocami **WG**



Opcje indywidualne – zamówienia na półmiski

Przekąski zimne – 1 półmisek dla ok 10 osób /10 porcji x ok 80g - 100g/ Ceny netto

Przekąski zimne:

- Roladki z łososia z kremem koperkowym i rukolą – 120 zł
- Rolada z indyka faszerowana bakaliami – 95 zł
- Biała kiełbaska grillowana, serwowana w koszulce z pora z dipem tatarskim – 98 zł
- Płatki z pieczonego królika serwowane z migdałami- 150 zł
- Pasztet ze śliwką serwowany z piklami – 98 zł
- Ruloniki z szynki cotto z jajkiem i musem majonezowym - 105 zł
- Roladki z bakłażana z serem ricotta i suszonymi pomidorami - 105 zł
- Polędwiczki wieprzowe wolno pieczone w pomarańczach z żurawiną – 120 zł
- Schab po warszawsku z musem chrzanowym w delikatnej galarecie – 105 zł
- Łódki z ogórka z musem łososiowym – 105 zł
- Tymbaliki drobiowe z jajkami, marchewką i zielonym groszkiem – 100 zł
- Rolada wieprzowa pieczona z jajkiem serwowana z chutneyem dyniowym - 100 zł

Dania z jajek – 85 zł – 1 półmisek

- Jajka w majonezie ze szczypiorem
- Pieczarki nadziewane musem jajecznym
- Jaja faszerowane musem chrzanowym lub pastą z łososiem i dymką
- Jajka podane na mini grzankach z pomidorkiem koktajlowym
- Tymbaliki drobiowe z jajkami
- Jaja faszerowane pastą serową z rzodkiewkami
- Jaja wielkanocne podane z rzeżuchą i ziołami

Salatki - ok 1- 1,2 kg - 70 zł

- Sałatka świąteczna (z kiszonym ogórkiem, porem, szynką i rzeżuchą)
- Chrupiąca sałatka szopska
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Świeża wiosenna sałatka z e świeżych warzyw z ziołowym dipem jogurtowym, pestkami dyni i słonecznika oraz rzeżuchą
- Świąteczna sałatka z pieczarkami i aromatycznym serem cheddar
- Sałatka z wędzonym łososiem norweskim i sosem koperkowym (100 zł)
- Sałata ze świeżego szpinaku z serem białym i granatem z grzankami
- Sałatka ze świeżego szpinaku z boczkiem smażonym, jajkiem, brokułami, grzankami i sosem czosnkowym
- Sałatka z paskami grillowanej polędwicy na sałacie rzymskiej z truskawkami
- Wiosenny mix sałat kolorowych z kiełkami, szczypiorkiem i pomidorem
- Sałatka z serem typu lazur, szynką i kruszonymi orzechami
- Rukola z burakiem marynowanym, kruszonym grillowanym haloumi, gruszką i sosem balsamico

Desery w słoikach:

- 900ml : 40 zł /sztukę
- 20szt x 150ml – 3 rodzaje mix – 300 zł
- 50szt x 150ml - 5 rodzajów mix – 650 zł
- Beza kruszona z musem mascarpone oraz puree z mango i passiflory
- Beza kruszona z musem mascarpone i malinami
- Panna cotta z musem z truskawek
- Lemon curd z kremem waniliowym i biszkoptami
- Mus czekoladowy z wiśniami i nutą chili



Dania gorące – 10 porcji x 130-150g (możliwa opcja pakowania po 6 porcji minimum)
Dostarczane na zimno, zapakowane próżniowo, do podgrzania)
Zupy 3 l lub 5l



- Sakiewki wieprzowe panierowane i faszerowane szpinakiem z serem feta - 180 zł
- Udko z kaczki confit z sosem wiśniowym – 190 zł
- Bioderka drobiowe pieczone w marynacie z musztardy francuskiej z miodem i czosnkiem – 150 zł
- Karkówka w marynacie ziołowej - 160 zł
- Wątróbka pieczona w porcie z cebulką i jabłkiem - 160 zł
- Roladki schabowe z cebulą i pieczarkami – 160 zł
- Indyk pieczony filetowany i rolowany z farszem orzechowym - 180 zł
- Polędwiczki wieprzowe w sosie z kurek i kremową śmietaną - 190 zł
- Schab pieczony z rozmarynem i cukinią - 170 zł
- Pierś drobiowa w sosie karmelowym z rumem - 180 zł
- Indyk mole poblano w sosie czekoladowym z anyżem – 180 zł
- Schab nadziewany boczkiem i papryką w sosie serowym - 190 zł
- Pieczeń wieprzowa z w sosie paprykowym - 170 zł
- Łosoś z pieca z syropem klonowym - 180 zł
- Indyk tikka masala z tamaryndowcem - 180 zł
- Zawijaniec drobiowy z oliwkami i suszonymi pomidorami - 180 zł
- Zrazy zawijane po staropolsku z ogórkiem w sosie własnym - 190 zł
- Schab marynowany i faszerowany śliwkami - 160 zł
- Gratin ziemniaczany z jajkiem, marchewką i cząbrem – 90 zł
- Filet z kurczaka po argentyńsku w sosie chimichurri - 170 zł



Zupy:

- Żurek chrzanowy z jajkiem i białą kiełbasą - 3 litry - 115 zł / 5 litrów – 165 zł
- Flaki wołowe z majerankiem - 3 litry - 135 zł / 5 litrów – 200 zł
- Krem z grzybów leśnych z borowikami - 3 litry – 135 zł / 5 litrów – 200 zł
- Flaki z boczniaka z julienne z warzyw korzeniowych 3 litry - 135zł / 5 litrów – 200 zł
- Strogonow biały z wołowiną i borowikami - 3 litry - 205 zł / 5 litrów – 310 zł
- Zupy - Kremy warzywne WG
 - z zielonych warzyw / z pomidorów/ z buraka z kozim serem – 3 litry – 100 zł / 5 litrów – 160 zł



Wzór zamówienia:

(można wkleić do treści email z zamówieniem i uzupełnić)

Aby zrealizować twoje zamówienie potrzebujemy następujące informacje wg wzoru:

- Imię nazwisko:
- Data odbioru własnego lub data dostawy:
- Adres dostawy:
- Kontakt telefoniczny osoby zamawiającej (jeśli inna osoba odbiera zamówienie także prosimy o kontakt do niej)
- Godzina dostawy z założeniem
(w dniu 08.03 – dostawy nie realizujemy na konkretne godziny a w przedziale godzinowym między 8:00 a 14:00

Zamówienie : (na zasadzie kopij/wklej wybieramy dania z naszej oferty wraz z podaniem ilości /wielokrotności opakowań /półmisków)

Szanowni Państwo

Zamówienia przyjmujemy wyłącznie na email robert@gastroteam.pl.

Numer konta do wpłat przy zamówieniach prywatnych za zamówienia świąteczne za zamówienia prywatne:

Gastro Team Tomasz Kuranowski

Plus Bank 69 1680 1248 0000 3000 0454 0838

Wpłat dokonujemy na konto wpisując w tytuł przelewu:

„CAT. WLK- nazwisko/data odbioru lub dostawy”

Przy składaniu zamówienia proszę załączyć potwierdzenie przelewu.

Tylko zamówienia z przedpłatą zostaną zrealizowane.

W razie pytań prosimy o kontakt pod numerami :

22 863 32 63 lub 48 501 155 050

W cenach naszych potraw uwzględniliśmy koszt naczyń jednorazowych oraz opakowań czy też słóiczków, które nie podlegają zwrotowi.

Wszystkie treści w ofercie oraz zdjęcia, są naszą własnością i nie wyrażamy zgody na kopiowanie i udostępnianie treści bez naszej zgody.

