

Szanowni Państwo,

Profesjonalnie przygotowany catering z pewnością będzie czynnikiem wspomagającym efektywne myślenie na szkoleniach, warsztatach czy konferencjach. Dlatego polecamy nasze usługi w tym zakresie, catering to jedna z naszych profesji, której pozytywnym efektem dzielimy się z Państwem już od kilku lat na terenie całego kraju. Nasz zespół to wykwalifikowani kucharze i kelnerzy.

Firma istnieje od 2005 roku i od tego czasu zapewniamy kompleksową obsługę gastronomiczną konferencji, szkoleń, bankietów, jak również dużych imprez plenerowych oraz kameralnych wydarzeń. Gwarantujemy profesjonalną i niezawodną obsługę, smaczne, nietuzinkowe menu oraz elegancką, odpowiednią dla każdego wydarzenia aranżację stolów.

Nasza działalność cateringowa nie ogranicza się wyłącznie do przygotowywania przyjęć. Każde wydarzenie możemy uświetnić pokazami, warsztatami kulinarnymi lub barmańskimi z udziałem największych gwiazd polskiej gastronomii. Współpracujemy z najbardziej znanymi szefami kuchni: Karolem Okrasą, Robertem Sową, Kurtem Schellerem, Giancarlo Russo i Teo Vafidisem.

Z uwagi na ciekawą lokalizację siedziby naszej firmy (budynek Centrum Olimpijskiego) często organizujemy wydarzenia dla osób oraz firm ze świata sportu, polityki czy mediów.

Dotychczas zaufali nam m.in. PKOl, Orange, Discovery, Fundacja Konrada Adenauera, Forbes, TV Polska, nSport, TV Polsat, TVN, TV BIZNES, Totalizator Sportowy, Związki Sportowe, Empik, Dialog, Bakalland, Business Center Club i wiele innych.

Zachęcamy do zapoznania się z naszą ofertą.

Przedstawione poniżej menu to tylko propozycja jednego z wielu kulinarnych rozwiązań, które Państwu proponujemy zawsze zgodnie z naszym motto: *Moonsfera ... tak wiele smaków*



DINNER BUFFET

MENU I

PRZEKAŚKI I SAŁATKI 300 g / os

Łosoś marynowany z koprem, miodem, białym winem i musztardą
Kurczak z papryką i oliwkami pod dresingiem z oregano i bazylii
Bukiet sałat z suszoną szynką, malinowym vinaigrette i serem feta
Wędzony indyk z warzywami słodko – kwaśny, na paście z grochu i kolendry
Pomidory z mozarellą, grillowaną cukinią i pomarańczą ubrane oliwą szafranowo – bazyliową
Rolowane tortille meksykańskie z pikantną wołowiną i warzywami
Liście szpinaku rolowane z kaczką, serem pleśniowym i dresingiem balsamicznym
Mini sernik z kozim twarogiem, tymiankiem i domową konfiturą z czerwonej cebuli
Gotowana w bulionie imbirowym faszerowane porcje kurczaka pod rodzyńkową galaretką
Wybór ciemnego i jasnego pieczywo oraz twarożki ziołowe

DANIA GORĄCE I DODATKI; Mięsa i ryby 250 g / os, dodatki 300 g / os

Kostki halibuta, łososia i tilapii zapiekane z cytryną i sezamem na sosie porowo - winnym
Medaliony z indyka marynowane w jogurcie z brzoskwinia na sosie słodko-kwaśnym
Satay z jagnięciny podany na sosie miodowo - miętowym
Wieprzowe polędwiczki marynowane bazylią podane na sosie musztardowo – pieprzowym
Mieszanka ryżu jaśminowego z makaronem ryżowym, oraz żulikiem sojowych warzyw
Smażone na maśle plastrowane pyzy
Ziemniaki z lubczykiem, czosnkiem i majerankiem
Wybór warzyw ze smażonymi kielkami i świeżymi ziołami oprószony migdałami

DESERY 90 g / os

Sernik z gruszką
Cynamonowiec z jabłkami
WZ-tka z marmoladą
Ciasto truskawkowe
Kawowy krem Brulee
Karmelizowane banany z bitą śmietaną

CENA MENU 119,00 PLN netto / os

DINNER BUFET

MENU II; FUSION

PRZEKAŚKI I SAŁATKI 300 g/os

Grillowane płatki bakłażana rolowane z kozim twarożkiem, karmelizowaną cebulą i tymiankiem

Liście szpinaku z kawałkami gorgonzoli, truskawkami i karczkiem pod dresingiem balsamicznym.

Figa karmelizowana w pomarańczowym syropie podana na wasabi mascarpone

Formy maki, Kalifornia maki, nigiri sushi

Niezwykłe sashimi z lekko opiekanego łososia marynowanego cytrusami i imbirem oraz sosem rybnym podany z oshinko i wasabi pod chrupkami z sezamowego nori

Sushi truflowe w bazylii z marynowaną polędwicą wołową

Lekko opiekany łosoś w syropie i soi na imbirowym buraku

Bukiet sałat i botwinki z podsuszanymi wędlinami, dresingiem pesto i malinami

Szaszłyk z sera feta i arbuza pod oregano aioli

Pomidory z mozarellą, avocado i pomarańczą pod szafranową oliwą z bazylią

Wybór tapas z różnymi przekąskami i sałatkami:

Kalmary marynowane

Tortille rolowane z suszoną chorizo

Oliwki giganty faszerowane anchois goździkowym

Kisz szpinakowy z rodzynkami

DANIA GORĄCE I DODATKI; Mięsa i ryby 250 g/os, dodatki 300 g/os

Kostki halibuta i tilapii pieczone w cytrynie i sezamie na sosie wasabi i mango

Pierozki orientalne curry z rybami

Indyk rolowany z pikantnymi bakaliami skropiony sosem słodko – kwaśnym

Satay z jagnięciny i cukinii marynowany miętą i garam masala

Krewetki w tempurze aromatyzowane kokosowo – kolendrowym chutney

Ryż jaśminowy ze smażonym makaronem sojowym

DESERY 90 g/os

Szarlotka z migdałami

Mus czekoladowy z wiśnią

Rolada makowa

Rafaello kokosowe

Babeczki owocowe

Mini ptysie

Tiramisu z biszkoptem

Mus z białej czekolady z jagodami

Panna Cotta toffi z sosem malinowym

CENA MENU 143,00 PLN netto / os

DINNER BUFET

MENU III; AUTORSKIE

(opcjonalnie tematyczne np. indyjskie, azjatyckie, włoskie,)

PRZEKAŚKI I SAŁATKI 300 g / os

Sushi Moonsfera

Grillowane płatki bakłażana rolowane z kozim twarogiem, karmelizowaną cebulą i tymiankiem

Bazyliowo - tymiankowy pasztet z zielonym pieprzem (opiekany w mini ceramicie)

Serca karczochów faszerowane parmezanem i anchois zapiekane

Łosoś dziki marynowany wędzoną herbatą i solą morską z dresingiem wasabi i Jack Daniels

Kalabryjska sałatka z ośmiornic

Liście szpinaku z kawałkami gorgonzoli, truskawkami i sezonowanym karczkiem pod dresingiem balsamicznym

Pomidory z mozzarellą, avocado i pomarańczą pod szafranową oliwą z bazylią

Świeże warzywa z serem feta i świeżymi listkami ziół

Sałatka z radicchio, królika, świeżego ogórka i ziół, marynowana dresingiem winno – kremowym

DANIA GORĄCE I DODATKI; Mięsa i ryby 250 g / os, dodatki 300 g / os

Bulion z glonami, rybą i żulikiem warzyw

Szab wieprzowy rolowany z papryką i serem pleśniowym opiekany i podany na sosie z kurek

Szaszłyki z ryb morskich opiekane w tempurze na sosie z różowego pieprzu

Cannelloni a'la musaka z wołowiną, bakłażanem i pomidorami pod beszamelem muszkatowym

Ziemniaki czosnkowo – koperkowe zapieczone na maśle

Ryż jaśminowy i biały z prażonym sezamem

Zielone warzywa lekko przesmażone z tymiankiem

Kawałki kurczaka i owoców morza w formie paella (możliwa na dużej patelni przygotowywana przez kucharza)

DESERY 90 g / os

Naleśniki z niezwykłymi sosami

Fontanna czekoladowa z owocami i wafelkami

Lasagne Tiramisu

Krucze babeczki z kajmakiem i orzechami

Mus czekoladowy z pianką mango

Torcik bezowy

CENA MENU od 139,00 PLN netto / os

DINNER BUFET

MENU IV; COCKTAILOWE

(nie wymagające użycia noża podczas konsumpcji)

PRZEKĄSKI I SAŁATKI 300 g / os

(podajemy w formach mini naczynek, łyżek, kieliszków, mini szaszłyków co uatrakcyjnia wydarzenie)

Grillowane płatki bakłażana rolowane z kozim twarożkiem, karmelizowaną cebulą i tymiankiem

Liście szpinaku z kawałkami gorgonzoli, truskawkami i sezonowanym karczkiem pod dresingiem balsamicznym

Sushi Moonsfera

Terrina z buraka z kurkami i świeżym majerankiem

Pomidory z mozzarellą, avocado i pomarańczą pod szafranową oliwą z bazylią

Tatar ze świeżego łososia z salsą kolendrowo – limonkową

Kalmary loligo marynowane w pikantnym pesto

Kisz krabowy z fenkułem

PRZEKĄSKI GORĄCE 300 g / os

Mini satay z jagnięciny w salsie z mango i mięty

Gotowane na parze pierożki won ton ze skorupiakami na salsie wasabi i mango

Kęski z pieczonej kaczki w powidłach z czerwonej cebuli i tymianku

Opiekane krewetki i małże śródziemnomorskie z serem feta

DESERY 90 g / os

(podane w formie mini w efektownych naczynkach).

Koszyczki won-ton z jagodami i musem pistacjowym

Kulki czekoladowe z sezamem i kokosem

Mini ptysie z bitą śmietaną

Mini eklerki z kremem kakaowym

Tartoletki kruche z owocami

Mini szaszłyki owocowe

CENA MENU 128,00 PLN netto / os

DINNER BUFET

MENU V; Exclusive

PRZEKĄSKI I SALATKI 300 G / OS

Asortyment pieczystych mięs ze śliwką marynowaną
Paszтет z gęsi pieczony, pod kaparami i bazylią
Marynowany smażony okoń na sposób dworski w octowej galarecie
Sałatka z dorszowych wątróbek, świeżego ogórka i dymki
Tatar wołowy z dodatkami i przepiórczym żółtkiem
Tarta z oscypkiem i szynką wędzoną
Liście szpinaku rolowane z kaczką, z owocami i dresingiem balsamicznym
Bukiet sałat z owocami, malinowym vineagrette
Bałtycki łosoś marynowany w buraczkach i imbirze
Grillowane płatki bakłażana rolowane z kozim twarożkiem, karmelizowaną cebulą i majerankiem
Pieczywo oraz twarożki ziołowe

ZUPA 200 ML / OS

Pachnąca koperkiem zupa kurkowa na białym winie z kawałkami prażonego bekonu i zacierkami

GORĄCE DANIA I DODATKI; 250 G MIĘSO / RYBA, 300 G / DODATKI / OSOBE

Stacja na żywo - Szynka wieprzowa marynowana w miodzie i ziołach z sosem żurawinowo-chrzanowy
Pieczona kaczka marynowana jabłkami i pomarańcza podana z sosem wiśniowym
Ciepły paszтет z mazurskich ryb na blanszowanym szpinaku
Zawijane zrazy cielece z kurkami i korniszonami na sosie musztardowo – porowym
Młode ziemniaki koperkowe
Kasza gryczana z boczkiem wędzonym
Czerwona kapusta karmelizowana z rodzynkami w czerwonym winie
Zasmażane buraczki kminkowo-miodowe lekko kwaśne

Desery 90 g / os

Fontanna czekoladowa z dodatkami
Sernik wiśniowy z kruszonką czekoladową
Brownie z białą czekoladą
Ciasto snickers
Mini eklerki z musem malinowym
Kokosanki
Tiramisu z biszkoptem kawowym
Mini torcik owocowy
Mus herbaciany z malinami
Ganach kawowy z malinami
Krem pistacjowy z jagodami

Cena menu 156,00 PLN netto / osobę

GRILL – LATO

Do wyboru 8 pozycji mięsnych i rybnych oraz 4 dodatki

300g mięsa i ryb oraz 250g dodatków / os

Szaszłyk z kurczaka i papryki

Steki z tilapii

Steki z lososia

Marynowany tandori masala kebab z baraniny i wołowiny

Pieczone w folii zestawy: kurczak, ziemniaki, warzywa i zioła w winie białym

Karkówka marynowana po polsku

Pierś kurczaka nacinana i marynowana mieszanką Moonsfera

Szaszłyk wieprzowo – warzywny

Satay z piersi indyka marynowany tandori masala i jogurtem

Kokosowo – musztardowe szaszłyki ze schabu wieprzowego

Żeberka opiekane z sosem BBQ

Sola w liściu bananowca z kolendrą

Szaszłyk z wieprzowiny i pieczarek

Kiełbaski grillowe

Kaszanki domowe gryczane

Steki z lososia marynowane cytryną

Cienkie kiełbaski białe parzone

Steki z polędwicy wołowej (zamiast 2 pozycji)

Krewetki marynowane na sposób śródziemnomorski w formie szaszłyka

DODATKI

Pieczone w folii ziemniaki

Wybór warzyw na grill

Kapusta zasmażana z pomidorami

Kapusta młoda słodko – kwaśna z koprem

Szaszłyki z warzyw

Banan opiekany curry z mlekiem kokosowym lekko pikantnym

Ryż aromatyczny

Pieczyno

Sos tzatziki, Sos z pomidorów, sera pleśniowego i tymianku

Siekane liście szpinaku z mięętą i natką

Pasta czosnkowa z fasoli

Pasta z bakłażana pieczonego, Sos musztardowy, Ketchup z jalapeno

CENA MENU 90,00 PLN netto / os

PIKNIK – LATO 2011 (do realizacji na terenie całego kraju)**Do wyboru 7 pozycji mięsnych / rybnych****300g mięsa i ryb oraz 250g dodatków/ os**

Ogromna patelnia z kapustą zasmażaną (dla ilości Gości powyżej 100)
Ogromna patelnia z młodą kapustą (dla ilości Gości powyżej 100)
Golonki duszone na warzywach
Szaszłyk z kurczaka i papryki
Kiełbaska na duszonej cebuli
Szwedzkie kuleczki z mielonej wołowiny z konfiturą żurawinową
Potrawka a'la Boeuf Stroganoff z indyka
Marynowany tandori masala kebab z baraniny i wołowiny
Pieczone w folii zestawy: kurczak, ziemniaki, warzywa i zioła w winie białym
Karkówka marynowana po polsku
Pierś kurczaka nacinana i marynowana mieszanką Moonsfera
Szaszłyk wieprzowo-warzywny
Żeberka opiekane z sosem BBQ
Szaszłyk z wieprzowiny i pieczarek
Kaszanki domowe gryczane
Cienkie kiełbaski białe parzone
Fasolka po bretońsku
Szaszłyki z warzyw
Pieczone w folii ziemniaki

DODATKI 3 dodatki

Pieczone w folii ziemniaki
Wybór warzyw na grill
Kapusta zasmażana z pomidorami
Kapusta młoda słodko – kwaśna z koprem
Szaszłyki z warzyw
Banan opiekany
Ryż aromatyczny
Pieczywo
Sos tzatziki, Sos z pomidorów, sera pleśniowego i tymianku
Sos musztardowy, Ketchup z jalapeno
Sałatka Coleslaw
Surówka z czerwonej kapusty

CENA MENU od 80,00 PLN netto / os

LIVE STATION

STACJE Z POTRAWAMI Z PRZYGOTOWYWANymi NA ŻYWO (również w wersji serwowanej) – do 50 osób – obsługiwane przez jednego kucharza, do 100 i więcej osób – obsługiwane przez dwóch kucharzy:

STACJA CURRY – orientalne dania na bazie ryżu; ze skorupiakami, mięsem, warzywami, owocami,; przyprawione świeżymi ziołami. Przygotowywane na życzenie Gości

Cena 2500 PLN za 2 godziny trwania

Cena 4000 PLN za 4 godziny trwania

STACJA TEMPURA – smażone w cieście: mięsa, ryby, krewetki, warzywa i owoce; serwowane ze smakowitymi sosami

Cena 2200 PLN za 2 godziny trwania

Cena 4000 PLN za 4 godziny trwania

STACJA Z ŁOSOSIEM – filet łososia marynowany w soli morskiej, wędzonej herbacie, Jack 'u Daniels'ie, miodzie, sosie z antonówek maślanych, z wiśniowym łamanym pieprzem i musztardą. Serwowany w cieniutkich plasterkach

Lub

STACJA Z ŁOSOSIEM – filet łososia marynowany na sposób skandynawski (koprem, miodem, pieprzem, Chardonnay). Serwowany w cieniutkich plasterkach z dresingiem Gravalax

Cena 120 PLN za 1 kg

STACJA Z PIECZONYM ROSTBEEFEM – z sosem żurawinowo – gruszkowym na gorczycy oraz winno – korzennym na whisky

Cena 70 PLN za 1 kg

STACJA SAŁAT COCKTAIL BAR – to niezwykle atrakcyjna metoda przygotowywania – jak w cocktail barze – małych porcji sałat w konfiguracjach ulubionych przez Gości

Cena 3500 PLN za 2 godziny trwania

Cena 4500 PLN za 4 godziny trwania

STACJA Z MAKARONAMI – to ulubiona przez Gości część bufetów. Przygotowywane na indywidualne zamówienie Gości makarony w różnych wersjach smakowych

Cena 2500 PLN za 2 godziny trwania

Cena 4000 PLN za 4 godziny trwania

STACJA SUSHI – kucharze przygotowują sushi na życzenie Gości

Cena 3000 PLN za 2 godziny trwania

Cena 4500 PLN za 4 godziny trwania

STACJA Z PIECZONĄ SZYNKĄ WIEPRZOWĄ – szynka marynowana miodem i piwem, z sosem z Soplisy, gruszek i chrzanu, z podwędzonymi malinami, musztardą i winem czerwonym

Cena 350 PLN za sztukę (ok. 6 kg szynki)

STACJA Z PIECZONYM PROSIĘCIEM – z sosem śliwkowo – jabłkowym oraz rozmarynowo – porzeczkowym

Cena 600 PLN za sztukę

STACJA Z PIECZONYM JAGNIĘCIEM – z sosem miętowno – kasztanowym oraz majerankowo – czosnkowym

Cena 1000 PLN za sztukę

Wszystkie potrawy są przygotowywane w restauracji Moonsfera, a produkty od wielu lat dostarczają nam wyłącznie zaufani i sprawdzeni dostawcy.

1.OPEN BAR MENU

Wino białe Sonata
Wino czerwone Sonata
Piwo
Soki owocowe
Coca Cola, Fanta, Sprite
Woda gazowana i niegazowana
Kawa /Herbata
Cena do 4 h – 65,00 PLN / os
Cena do 6 h – 86,00 PLN / os
Cena do 8 h – 96,00 PLN / os

2.OPEN BAR MENU

Wódka Maximus
Wino białe Sonata
Wino czerwone Sonata
Piwo
Soki owocowe
Coca Cola, Fanta, Sprite
Woda gazowana i niegazowana
Kawa /Herbata
Cena do 4 h – 85,00 PLN / os
Cena do 6 h – 105,00 PLN / os
Cena do 8 h – 115,00 PLN / os

3.OPEN BAR MENU

Whisky JW red label
Gin Gordon's
Campari
Tequila
Martini Dry, Bianco
Wódka Maximus
Wino białe Sonata
Wino czerwone Sonata
Piwo
Soki owocowe
Coca Cola, Fanta, Sprite
Woda gazowana i niegazowana
Kawa /Herbata
Cena do 4 h – 103,00 PLN / os
Cena do 6 h – 126,00 PLN / os
Cena do 8 h – 138,00 PLN / os

4.OPEN BAR MENU

Whisky JW red label
Gin Gordon's
Campari
Tequila
Rum Bacardi
Martini Dry, Bianco
Wódka Finlandia
Wino białe Sonata
Wino czerwone Sonata
Piwo
Soki owocowe
Coca Cola, Fanta, Sprite
Woda gazowana i niegazowana
Kawa / Herbata
Cena do 4 h – 114,00 PLN / os
Cena do 6 h – 138,00 PLN / os
Cena do 8 h – 150,00 PLN / os

5.OPEN BAR MENU

Jim Beam
Chivas Regal
Whisky JW red label
Ballantines
Gin Gordon's
Campari
Tequila
Rum Bacardi
Baileys
Calvados
Wino musujace
Metaxa
Martini Dry, Bianco
Wódka Finlandia
Wino białe Sonata
Wino czerwone Sonata
Piwo
Soki owocowe
Coca Cola, Fanta, Sprite
Woda gazowana i niegazowana
Kawa /Herbata
Cena do 4 h – 151,00 PLN / os
Cena do 6 h – 175,00 PLN / os
Cena do 8 h – 188,00 PLN / os

*Do ostatecznej kalkulacji doliczany jest serwis w wysokości od 5% do 20%
(w zależności od indywidualnych warunków imprezy)*