

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*



Restauracja Moonsfera

restauracja
Moonsfera
... tak wiele smaków

01-531 Warszawa, Wybrzeże Gdyńskie 4;
tel.: (22) 560 37 33; fax: (22) 637 15 02;
e-mail: ask@moonsfera.pl; www.moonsfera.pl

EKONOMICZNY LUNCH BUFET

MENU

SAŁATKI 150 g / os

Salatka z tuńczykiem, warzywami (fasolka szparagowa, groszek zielony, kukurydza, ziemniaki, i dresingiem jogurtowo – czosnkowym z tymiankiem
Salatka cezara z crutonami i bekonowymi płatkami
Salatka Coleslaw
Wybór pieczywa

DANIA GORĄCE I DODATKI Ryby i mięsa 150 g / os, dodatki 150 g / os

Filet kurczaka zapiekany w pomidorach i warzywach pod beszamel
Makaron penne z brokułami i sosem z sera pleśniowego
Ziemniaki zapiekane z mieszanką BBQ
Bukiet warzyw masłem zaciąganych

DESERY 90 g / os

Wybór ciast i deserów Moonsfera

CENA MENU 59,00 PLN netto / os

NAPOJE DO LUNCHU

Kawa
Herbata
Woda mineralna

CENA 11,00 PLN netto / os

Lub

Kawa
Herbata
Woda mineralna

Soki

CENA 14,00 PLN netto / os

LUNCH BUFET EKSPRESS

MENU

SAŁATKI 200 g / os

Salatka z tuńczykiem, dymką, ogórkiem i ziemniakami marynowana tymiankowo – limonkowym aioli

Pomidory z mozzarellą i pomarańczą pod bazyliową oliwą

Salatka orientalna z siekaną pierś kurczaka, ananasem, chrupiącymi warzywami, ryżem i dresingiem kolendrowo – imbirowym

Salatka Coleslaw

Wybór pieczywa z twarogiem ziołowym

DANIA GORĄCE I DODATKI Ryby i mięsa 200 g / os, dodatki 200 g / os

Filet kurczaka zapiekany w pomidorach i warzywach pod serem i ziołami

Makaron penne z brokułami i sosem z sera pleśniowego

Melodia ryb w sosie śmietanowo-porowym

Szprycowane puree ziemniaczane z marchewką i chrzanem

Ryż aromatyczny parowany w bulionie

Warzywa sezonowe delikatnie gotowane na parze z masłem

DESERY 90 g / os

Szarlotka

Pernik z marmoladą

Rolada z bitą śmietaną i owocami

Mini ptysie

Ciasto truskawkowe

Panna Cotta waniliowa z sosem jagodowym

Imbirowy krem Brulee

CENA MENU 78,00 PLN netto / os

NAPOJE DO LUNCHU

Kawa

Herbata

Woda mineralna

CENA 11,00 PLN netto / os

lub

Kawa

Herbata

Woda mineralna

Soki

CENA 14,00 PLN netto / os

LUNCH BUFET POLSKI SMAK

MENU

SAŁATKI 200 g / os

Salatka z makaronem, bekonem i konserwowymi ogórkami pod dresingiem majerankowym ubrana kawałkami pieczonego kurczaka

Salatka Lubelska z warzyw z dresingiem koperkowym ubrana tartym serem pleśniowym

Pasztet z gęsiną i indykiem szprycowany na żurawinowo – rozmarynowym kremie

Pomidory, ogórek i papryka z dresingiem z sera pleśniowego

Wybór pieczywa z twarogiem ziołowym i utartym masłem czosnkowo - ziołowym

DANIA GORĄCE I DODATKI Ryby i mięsa 200 g / os, dodatki 200 g / os

Sznyclę wieprzowe na cebuli duszonej z ziołami

Kluski szare z natką pietruszki

Steki z dorsza na peperonacie a'la ryba po grecku

Ryż gotowany w bulionie warzywnym

Kapusta duszona a'la młoda z koprem i wysmażonym boczkiem

Zielone warzywa zaciągnięte masłem czosnkowo - tymiankowym

DESERY 90 g / os

Sernik z brzoskwiniami

Piernikowy biszkopt przekładany kremem karpatkowym

Kremowa szarlotka

Mini eklerki

Rolada makowa

Salatka owocowa

CENA MENU 78,00 PLN netto / os

NAPOJE DO LUNCHU

Kawa

Herbata

Woda mineralna

CENA 11,00 PLN netto / os

lub

Kawa

Herbata

Woda mineralna

Soki

CENA 14,00 PLN netto / os

LUNCH BUFET KLASYCZNY

MENU

PRZEKAŚKI I SAŁATKI 250 g / os

Rolowane twaróżkowe tortille kurczakiem aromatyzowane mieszanką świeżych ziół z sosem Cezarskim

Paszтет bakaliowo – pieprzowy z żurawinowo – chrzanowym sosem

Sałatka z tuńczykiem, dymką, ogórkiem i ziemniakami marynowana tymiankowo – limonkowym aioli

Pomidory z mozzarellą i pomarańczą pod bazyliową oliwą

Sałatka orientalna z siekaną pierśią kurczaka, ananasem, chrupiącymi warzywami i dresingiem kolendrowo – imbirowym

Pieczony łosoś z marynowanymi warzywami zawinięty w pszenną tortille z sosem Curry

Klasyczna sałatka grecka z serem feta i oregano

Wybór pieczywa z twaróżkiem ziołowym

ZUPA 220 g / os

Zupa krem z białych warzyw

DANIA GORĄCE I DODATKI Ryby i mięsa 200 g / os, dodatki 200 g / os

Wieprzowe roladki faszerowane pasztetem z grzybów i zielonego pieprzu w sosie śmietanowym z rozmarynem

Duet tilapii i soli na kaparowych pomidorach

Makaron farfalle z brokułami i sosem z sera pleśniowego

Opiekane ziemniaki z ziołami i słodką papryką

Ryż aromatyczny parowany w bulionie warzywnym z makaronem

Warzywa sezonowe delikatnie gotowane na parze z masłem czosnkowo – bazyliowym

DESERY 90 g / os

Ciasto truskawkowe

Sernik brzoskwiniowy

Rolada makowa

Mini eklerki

Krucze babeczki z owocami

Duet Panna Cotta z sosem malinowym

Krem Brulee

Sałatka owocowa

CENA MENU 89,00 PLN netto / os

NAPOJE DO LUNCHU

Kawa

Herbata

Woda mineralna

CENA 11,00 PLN netto / os

lub

Kawa

Herbata

Woda mineralna

Soki

CENA 14,00 PLN netto / os

ŚNIADANIE MOONSFERA

MENU I (w bufecie lub w stole)

Wybór wędlin i serów

Twaróg Cottage naturalny

Wybór świeżych warzyw krojonych (papryka, pomidor, ogórek, marchewka)

Kawałki świeżych owoców sezonowych

Miód, Dżem

Mleko

Jogurt naturalny

Mussli

Masło

Pieczywo francuskie słodkie, Pieczywo śniadaniowe

CENA MENU 40,00 PLN netto / os

NAPOJE DO ŚNIADANIA

Kawa

Herbata

Sok z pomarańczy, grapefruitów

Woda mineralna

CENA 15,00 PLN netto / os

Istnieje możliwość przygotowania kawy Espresso również podczas przyjęć poza restauracją

ŚNIADANIE MOONSFERA

MENU II

Wybór wędlin i serów

Róże łososia wędzonego kurylskiego, pstrąg wędzony

Twaróg Cottage naturalny

Wybór świeżych warzyw krojonych (papryka, pomidor, ogórki, marchewka)

Kawałki świeżych owoców sezonowych

Miód, Dżem

Mleko

Jogurt naturalny

Mussli

Masło

Pieczyczo francuskie słodkie, Pieczywo śniadaniowe

DANIE CIEPŁE

Jaja po benedyktyńsku na toście z szynką i sosem holenderskim
lub

Jajecznica na toście

oraz

Bekon opiekany

Pieczarki smażone na maśle

Pomidory na ciepło

CENA MENU 61,00 PLN netto / os

NAPOJE DO ŚNIADANIA

Kawa

Herbata

Sok z pomarańczy, grapefruita,

Woda mineralna

CENA 15,00 PLN netto / os

Istnieje możliwość przygotowania kawy Espresso również podczas przyjęć poza restauracją

PRZERWY KAWOWE

Standardowa Przerwa Kawowa

Świeżo parzona kawa
Wybór herbat
Woda mineralna gazowana i niegazowana

Cena 12,00 PLN netto / os

W przypadku przerw kawowych ciągłych;

Do 4 h = 20,00 PLN

Do 6 h = 29,00 PLN

Do 9 h = 37,00 PLN

Srebrna Przerwa Kawowa

Świeżo parzona kawa
Wybór herbat
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Soki owocowe
(jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka)
lub kruche ciasteczka

Cena 18,00 PLN netto / os

W przypadku przerw kawowych ciągłych;

Do 4 h = 29,00 PLN

Do 6 h = 44,00 PLN

Do 9 h = 54,00 PLN

Tradycyjna Przerwa Kawowa

Kruche ciasteczka
Świeżo parzona kawa
Wybór herbat
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Soki owocowe
(jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka)

Cena 23,00 PLN netto / os

W przypadku przerw kawowych ciągłych;

Do 4 h = 37,00 PLN

Do 6 h = 55,00 PLN

Do 9 h = 69,00 PLN

Przerwa Kawowa Fitness

Świeżo parzona kawa
Wybór herbat
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Smufis jagodowy, truskawkowy, malinowy, miętowy
Mini szaszłyki owocowe
Krucze ciasteczka owsiane
Pianka jogurtowa z owocami

Cena 31,00 PLN netto / os

Słona Przerwa Kawowa

Świeżo parzona kawa
Wybór herbat
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Ciastka francuskie nadziewane musem szynkowym
zapiekane z serem
Ziołowe grissini
Diablotki z kurczakiem i wasabi
Tartinki – 3 smaki

Cena 32,00 PLN netto / os

Czekoladowa Przerwa Kawowa

Świeżo parzona kawa
Wybór herbat
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Eklerki z kremem kakaowym
Mus czekoladowy z wiśniami
Krucze ciasteczka z kawałkami czekolady
Czekoladowa Brownie
Tarto letki z musem czekoladowym

Cena 33,00 PLN netto / os

Słodka Przerwa Kawowa

Świeżo parzona kawa
Wybór herbat
Mix denischy (3 smaki)
Rogaliki francuskie klasyczne
Rogaliki francuskie czekoladą
Dżemy /gruszkowy z goździkami, pomarańczowy z
brzoskwinia i imbirem, ananasowo-miętowy/

Cena 41,00 PLN netto / os

Ekskluzywna Przerwa Kawowa

Świeżo parzona kawa
Wybór herbat
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Świeżo wyciskany sok pomarańczowy i grejpfrutowy
Truskawki w czekoladzie
Mini ptysie
Sakiewka z karmelizowanymi orzechami

Gniazdka won-ton z musem z białej czekolady
Francuska tarta gruszkowa
Bakalie zanurzone w czekoladzie
Mix pralin

Cena 49,00 PLN netto / os

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