

54

CATERING

BY FETIM

SPIS TREŚCI

2. *Wstęp* **3.** *Przerwa Kawowa* **4.** *Przerwa Lunchowa* **5.** *Finger food*
6. *Salatki* **7.** *Zupy* **8.** *Dania Ciepłe* **9.** *Dodatki* **10.** *Desery*
11. *Stoły tematyczne* **13.** *BBQ Live Cooking* **17.** *Bar Catering*
19. *Cocktail Class* **20.** *Koszty dodatkowe* **21.** *Dane kontaktowe*

Scena54 Catering by Feim to nowe spojrzenie na organizację oprawy szkoleń, lunchy biznesowych, imprez okolicznościowych oraz plenerowych. Cechuje nas kompleksowa obsługa oraz indywidualne podejście do potrzeb naszego klienta. Na tle innych firm cateringowych wyróżniamy się doskonałą organizacją, wysoką jakością usług i wyśmienitą kuchnią. Świadczymy usługi na terenie Katowic oraz całego województwa Śląskiego.

Jesteśmy wybierani przez osoby i firmy, które chcą zapewnić wyjątkową atmosferę i profesjonalną oprawę swojego wydarzenia niezależnie od okoliczności.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą, którą stworzyliśmy zgodnie z naszymi przekonaniem i doświadczeniem.

PRZERWA KAWOWA

*Przerwa kawowa to idealne rozwiązanie podczas szkoleń i konferencji.
W krótkim czasie każdy z uczestników ugasi pragnienie oraz będzie mógł coś przekąsić.*

Oto nasza propozycja:

Świeżo parzona kawa

Selekcja herbat

Soki owocowe

Woda gazowana i niegazowana

Kruche ciasteczka

Filetowane owoce

Opcjonalnie:

Croissant +5zł

Lemoniada na świeżych cytrusach +5zł

Świeżo wyciskane soki + 10zł

PRZERWA LUNCHOWA

Przerwę lunchową dostarczymy pod wskazany adres wraz z zastawą lub w opakowaniach jednorazowych. Szybki i pożywny posiłek w środku dnia w domowym zaciszu? Czy może krótka przerwa na obiad dla Twojego zespołu?

Proszę o wybranie z poniższej listy jednej zupy, jednego dania głównego i jednego deseru.

Zupy:

Rosół Królewski

Krem z pomidorów z tajska bazylią i fetą

Minestrone z ciecierzycą

Krem marchew/ imbir/ pomarańcza/ chilli

Krem z buraka i malin z kozim serem

Caldo Verde

Dania główne:

Mięsne:

Indyk w pomarańczach i imbirze/ gnocchi/ selekcja sałat z warzywami

Peposo (wołowina duszona w czerwonym winie)/ grillowana ciabatta/ ogórek kiszony

Schab w śliwkach wędzonych/ pieczone ziemniaki/ nowalijki

Chilli Con Carne/ ryż

Grillowany filec z kurczaka w suszonych pomidorach i bazylii/ gnocchi/ rukola/
pomidory cherry

Wege:

Zielone curry z miętą i trawą cytrynową/ ryż

Warzywne pulpety w sosie pomidorowym/ ryż/ dymka

Węgierskie Leczo/ grillowana ciabatta/ pietruszka

Kotlety z kaszy gryczanej w sosie borowikowym/ pieczone ziemniaki

Butter Tofu/ ryż

Ryby:

Łosoś w słodko słonej marynacie/ pieczone warzywa korzeniowe/ selekcja sałat

Dorsz z masłem i pietruszką/ pieczone ziemniaki/ grillowana marchew

Caldeirada/ ciabatta grillowana/ pietruszka

Desery:

Sernik z palonym masłem

Ciasto czekoladowe z musem z jagody kamczackiej

Lemon Curd Tartalette

Mus chałwa - biała czekolada Tartalette

Ciasto śliwkowe z nutellą

FINGER FOOD

Na wydarzenia na większą skalę też jesteśmy przygotowani. Możemy zorganizować event wykorzystując infrastrukturę miejsca bądź zbudować wszystko od podstaw. Zarówno w zamkniętej jak i na otwartej przestrzeni. Na każdym etapie realizacji zlecenia dbamy o Państwa wygodę oraz komfort.

- Pumpernikiel z twarogiem ziołowym i łososiem wędzonym**
- Bruschetta z pesto z suszonych pomidorów, z rukolą i szynką parmeńską**
- Bruschetta z pastą z tuńczyka z kaparami i oliwkami**
- Bombon z krupnioka z chutneyem cebulowym**
- Gruszka/ melon z szynką parmeńską**
- Bruschetta z tapenadą z oliwek**
- Domowy pasztet pieczony z trzech rodzajów mięs na grzance z żurawiną i chrzanem**
- Pate z drobiowej wątróbki z brandy na tostach**
- Tortilla z szarpaną wieprzowiną**
- Crostini z serkiem philadelphia i szczypiorkiem**
- Szaszłyki z krewetek marynowanych w sosie sojowym z sezamem**
- Tartaletki z bekonem, serem i cebulą**
- Tartaletki z wędzonym łososiem i porem**
- Tartaletka serowa**
- Vol-au-vent z porem i gorgonzolą**
- Vol-au-vent z pieczarkami i serem pleśniowym**
- Vol-au-vent z pastą z bakłażana i z ziołowa ricottą**
- Hummus klasyczny na grzance**
- Hummus pomidorowy na grzance**
- Hummus ziołowy na grzance**
- Plastry wołowiny sous-vide z kiszonymi cytrynami**
- Boczek ze śliwką**
- Krakers z guacamole i truskawką**
- Crostini z pomidorami suszonymi, mozzarellą i rukolą**
- Pieczony kozi ser na grzance z miodem i orzechami**
- Sajgonki warzywne z sosem słodko kwaśnym**
- Smażone pierożki Gyoza z kurczakiem**
- Smażone pierożki Gyoza z warzywami**
- Crostini z pastą chorizo i rukolą**
- Paluszki mozzarella z sosem sriracha i dymką**

SALATKI

Na wydarzenia na większą skalę też jesteśmy przygotowani. Możemy zorganizować event wykorzystując infrastrukturę miejsca bądź zbudować wszystko od podstaw. Zarówno w zamkniętej jak i na otwartej przestrzeni. Na każdym etapie realizacji zlecenia dbamy o Państwa wygodę oraz komfort.

Śledzie z imbirem i musztardą

Śledzie słodko kwaśne z ananasem

Śledzie korzenne

Azjatycka sałatka z krewetkami i mango

Tajska sałatka z siekanego kurczaka, z kolendrą i bazylią

Azjatycka sałatka z makaronem ryżowym, kurczakiem/tofu i warzywami z sosem słodko-kwasnym

Sałatka nicejska z tuńczykiem, oliwkami, i jajkiem

Panzanella włoska sałatka warzywna z grzankami

Sałatka z wędzonym łososiem

Sałatka grecka z fetą

Sałatka z pieczonych buraków z kozim serem i dressingiem miodowym z balsamico

ZUPY

Na wydarzenia na większą skalę też jesteśmy przygotowani. Możemy zorganizować event wykorzystując infrastrukturę miejsca bądź zbudować wszystko od podstaw. Zarówno w zamkniętej jak i na otwartej przestrzeni. Na każdym etapie realizacji zlecenia dbamy o Państwa wygodę oraz komfort.

Bulion grzybowy z julienne warzywnym

Zupa rybna z ziołowym makaronem naleśnikowym i oliwą koperkową

Krem grzybowo-truflowy z łazankami i oliwą ziołową

Consomme rybne, z szafranem, julienne warzywnym i oliwą koperkową

Tajska zupa na mleku kokosowym z kurczakiem lub tofu i boczniakami

Minestrone

Wegańska Zupa miso

Rosół z trzech rodzajów mięsa z kluseczkami z wątróbki

Krem pieczarkowy z oliwą truflową

Krem z zielonego groszku

Vichysoisse krem ziemniaczany z porem

Zupa krem z pieczonych ziemniaków

Hiszpańska zupa pomidorowa z chorizo i ciecierzycą

Zupa rybna

DANIA CIEPŁE

Na wydarzenia na większą skalę też jesteśmy przygotowani. Możemy zorganizować event wykorzystując infrastrukturę miejsca bądź zbudować wszystko od podstaw. Zarówno w zamkniętej jak i na otwartej przestrzeni. Na każdym etapie realizacji zlecenia dbamy o Państwa wygodę oraz komfort.

Filet z dorsza

Filet z łososia

Kurczak marynowany w maśle orzechowym

Pieczeń ze schabu z morelami

Pierś kurczaka marynowana w ziołach z cytryną

Pieczeń z indyka w pomarańczach i imbirze

Rostbef wołowy pieczony na różowo

Polędwiczki wieprzowe w zielonym pieprzu

Dorsz zapiekany w warzywach śródziemnomorskich

Dorsz w sosie cytrynowym

Pierś kurczaka w sosie z suszonych pomidorów

Boeuf Strogonow z rostbefu wołowego z pieczarkami i ogórkami kiszonymi

Tureckie kofte wołowe

Konfitowane udo kaczki

Konfitowane udo kurczaka

Łosoś w sosie ogórkowym z koperkiem

Tajskie żółte curry z kurczakiem i warzywami

Tajskie curry wegetariańskie z batatami i kalafiozem

DODATKI

Na wydarzenia na większą skalę też jesteśmy przygotowani. Możemy zorganizować event wykorzystując infrastrukturę miejsca bądź zbudować wszystko od podstaw. Zarówno w zamkniętej jak i na otwartej przestrzeni. Na każdym etapie realizacji zlecenia dbamy o Państwa wygodę.

Ziemniaki pieczone

Bataty pieczone

Puree ziemniaczane klasyczne

Puree ziemniaczane chrzanowo cytrynowe

Puree ziemniaczane koperkowe

Gnocchi

Ryż jaśminowy

Kaszotto

Kluski śląskie

Pieczone w miodzie z tymiankiem warzywa korzeniowe

Pieczone warzywa śródziemnomorskie

Świeże sałaty z cytrynowym winegretem

DESERY

Na wydarzenia na większą skalę też jesteśmy przygotowani. Możemy zorganizować event wykorzystując infrastrukturę miejsca bądź zbudować wszystko od podstaw. Zarówno w zamkniętej jak i na otwartej przestrzeni. Na każdym etapie realizacji zlecenia dbamy o Państwa wygodę.

Babeczki lemon curd

Mus chałwowy z porzeczką

Sernik z paloną czekoladą

Ciasto francuskie – słony karmel

Rogalik z jagodami

Tartaletka z musem Prince Polo

STOŁY TEMATYCZNE

Przygotowaliśmy również stoły tematyczne: śródziemnomorski i regionalny. Takie rozwiązanie to idealny dodatek, który dopełni i uświetni każdy rodzaj imprezy.

Bufet śródziemnomorski

Małża św. Jakuba w sosie szafranowym na ziarnach Beluga

Ostryga zapiekana z parmezanem i natką pietruszki

Ostryga w sosie La Mignonette

Ośmiornica z mango, kolendrą, pomidorami i kaparami

Koktajl z krewetek

Panierowane szczypce kraba z marynowanym porem na sosie balsamico

Krewetki królewskie pieczone w pancerzach z chilli i pietruszką

STOŁY TEMATYCZNE

Przygotowaliśmy również stoły tematyczne: śródziemnomorski i regionalny. Takie rozwiązanie to idealny dodatek, który dopełni i uświetni każdy rodzaj imprezy.

Bufet regionalny

Rosół z dzikiego ptactwa z nudlami

Żur śląski z jajkiem przepiórczym

Pieczeń wołowa z grzybami

Krupniok

Szare kluski śląskie

Ciapkapusta

Modro kapusta

Tradycyjny szałot

Ozorki w sosie charznowym

Ziołowy smalec i ogórki bunckloki

Lokalne wędliny i sery

Mini kanapki ze śledziem po cieszyńsku

BBQ – LIVE COOCKING

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom naszych Gości stworzyliśmy wyjątkową ofertę - BBQ Live Coocking. Chcesz zorganizować u siebie w domu grilla, ale przygotowanie i realizacja Cię przeraża? My się tym zajmiemy od A do Z. Nasza oferta grillowa jest tylko propozycją, którą można dowolnie modyfikować. Nasz manager zadba o to aby wspólnie ustalić najbardziej satysfakcjonujące rozwiązanie.

Zestaw I:

Karkówka

Filet z kurczaka

Kiełbasa wieprzowa klasyczna

Burger/ cheeseburger z wołowiną

Ziemniaki

Brioche – bułeczki

Nowalijki

Sałatka ze świeżych warzyw

BBQ – LIVE COOCKING

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom naszych Gości stworzyliśmy wyjątkową ofertę - BBQ Live Coocking. Chcesz zorganizować u siebie w domu grilla, ale przygotowanie i realizacja Cię przeraża? My się tym zajmiemy od A do Z. Nasza oferta grillowa jest tylko propozycją, którą można dowolnie modyfikować. Nasz manager zadba o to aby wspólnie ustalić najbardziej satysfakcjonujące rozwiązanie.

Zestaw II:

Stek z polędwicy wołowej/ Stek z Antrykotu

Żeberko

Pstrąg cały/ Stek z łososia/ Stek z tuńczyka

Nowalijki

Brioche – bułeczki

Piklowane warzywa

Sałatka ze świeżych warzyw

Salsa meksykańska

BBQ – LIVE COOCKING

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom naszych Gości stworzyliśmy wyjątkową ofertę - BBQ Live Coocking. Chcesz zorganizować u siebie w domu grilla, ale przygotowanie i realizacja Cię przeraża? My się tym zajmiemy od A do Z. Nasza oferta grillowa jest tylko propozycją, którą można dowolnie modyfikować. Nasz manager zadba o to aby wspólnie ustalić najbardziej satysfakcjonujące rozwiązanie.

Zestaw Wege:

Grillowane halloumie

Szaszłyki z warzyw śródziemnomorskich

Stek z kalafiora

Wege burger (kotlet warzywny z ciecierzycą)

Selekcja sałat z grillowanym burakiem i kozim serem i orzechami

Pieczone ziemniaki

Sos jogurtowo-limonkowy

Sos tatarski

BBQ – LIVE COOCKING

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom naszych gości stworzyliśmy wyjątkową ofertę - BBQ Live Coocking. Chcesz zorganizować u siebie w domu grilla, ale przygotowanie i realizacja Cię przeraża? My się tym zajmiemy od A do Z. Nasza oferta grillowa jest tylko propozycją, którą można dowolnie modyfikować. Nasz manager zadba o to aby wspólnie ustalić najbardziej satysfakcjonujące rozwiązanie.

Dodatki:

Oliwy smakowe

Sos blue cheese

Sos Czosnkowy

Sos tzatzyki

Sos tatarski

Spicy mayo

Keczup

Majonez

Musztarda

KOSZTY DODATKOWE

Kucharz/ Kelner/ Barman

500zł netto

Wynajem sprzętu gastronomicznego

w zależności od potrzeb zamawiającego

Aranżacja kwiatowa

w zależności od potrzeb zamawiającego

Dojazd na terenie Katowic i Chorzowa

w cenie zamówienia

Dojazd poza granicami Katowic i Chorzowa

7zł/1 km

*W razie jakichkolwiek pytań -
zadzwoń lub napisz wiadomość!*

Martyna Drobny
Event Manager
+48 512 308 311
martyna.drobny@scandale.pl

COCKTAIL CLASS

Warsztaty koktajlowe to treściwe wprowadzenie uczestników za bar „od kuchni”. Podczas szkolenia pokażemy jak łączyć smaki i tworzyć kompozycje na podstawie różnych technik barmańskich oraz jak w prosty sposób przygotować klasyczne koktajle w domu. Warsztaty te to znakomita i uniwersalna forma integracji oraz zabawy dla małych jak i większych grup. Każdy z uczestników, pod okiem doświadczonych barmanów, będzie miał możliwość przygotowania własnoręcznie kilku koktajli z poniższej listy:

Proszę o wybranie jednego koktajlu z każdej grupy

Mojito
Moscow Mule

Cosmopolitan
Pornstar Martini

Old Fashioned
Godfather

BAR CATERING

Kolejną naszą propozycją jest Bar Catering. Grupa Scandale do której należy Scena54 by Feim już 17 lat zajmuje się serwowaniem najlepszych koktajli w lokalach Krakowie, Zakopanem, a teraz też i na Śląsku. Na bazie tych doświadczeń przygotowaliśmy dwa zestawy Open Bar tak aby każdy mógł wybrać odpowiednią dla siebie opcję.

KOKTAJLE

Cucumber Fizz

Finlandia Vodka, cytryna, ogórek, soda

Cherry Highball

Wiśniówka, cytryna, pomarańcz, tonic

Gunpowder Collins

Finlandia, cytryna, syrop na bazie zielonej herbaty, soda

Cosmopolitan

Finlandia Lime, triple sec, sok żurawinowy, limonka

Silesian Mule

Finlandia Vodka, limonka, Angostura Bitters, Ginger Beer

ALKOHOLE

Finlandia Vodka/ Finlandia Smakowa

Żołądkowa Gorzka/ Wiśniówka

Wino białe

Wino czerwone

Piwo

Wermuty (Bianco, Rosso)

NAPOJE ZIMNE

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Tonic, Sok Jabłkowy,

Sok pomarańczowy, Sok Grapefruit

NAPOJE GORĄCE

Kawa, Herbata

Cena

4h/ 115zł brutto/ osoba

5h/ 135zł brutto/ osoba

6h/ 150 brutto/ osoba

BAR CATERING

Kolejną naszą propozycją jest Bar Catering. Grupa Scandale do której należy Scena54 by Feim już 17 lat zajmuje się serwowaniem najlepszych koktajli w lokalach Krakowie, Zakopanem, a teraz też i na Śląsku. Na bazie tych doświadczeń przygotowaliśmy dwa zestawy Open Bar tak aby każdy mógł wybrać odpowiednią dla siebie opcję.

KOKTAJLE

Bramble

Beefeater Gin, owoce leśne, cytryna

Stardust

Finlandia Vodka, cytryna, brzoskwinia, truskawka, bitters pomarańcz

Hurricane

Havana 3, ananas, marakuja, limonka

Tommy's Margarita

El Jimador Plata, limonka, syrop z agawy

Silesian Mule

Finlandia Vodka, limonka, Angostura Bitters, Ginger Beer

Tom Collins

Beefeater Gin, cytryna, soda

ALKOHOLE

Finlandia Vodka/ Finlandia Smakowa/ Żołądkowa Gorzka/ Wiśniówka

Whisky/ London Dry Gin/ Rum

Wino białe/ Wino czerwone

Piwo

Wermuty (Bianco, Rosso)

NAPOJE ZIMNE

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Tonic, Sok Jabłkowy,

Sok pomarańczowy, Sok Grapefruit

NAPOJE GORĄCE

Kawa, Herbata

Cena

4h/ 145zł brutto/ osoba

5h/ 165zł brutto/ osoba

6h/ 180 brutto/ osoba