



SUNFLOWER
CATERING

www.sunflowercatering.pl

+48 22 110 69 69
+48 721 260 674

info@sunflowercatering.pl



SUNFLOWER
CATERING

www.sunflowercatering.pl



Przedstawiamy Państwu ofertę przekąsek, które odpowiadają potrzebom spotkań biznesowych i nie tylko. Dzięki tak przygotowanemu poczęstunkowi, podanemu w eleganckiej formie, Państwa spotkanie nabierze dodatkowych walorów.

Mamy nadzieję, że przedstawione rozwiązania, zdobędą Państwa uznanie.



Zespół Sunflower Catering

KANAPKI DEKORACYJNE

5 zł netto

MIĘSNE

/ PRZYGOTOWANE NA JASNEJ BAGIETCE

z szynką dojrzewającą, suszonymi pomidorami, kiełkami rzodkiewki, parmezanem
z polędwicą sopocką, serkiem chrzanowym, zieloną sałatą, pomidorkiem cherry
z chorizo, zieloną sałatą, pomidorkiem cherry, suszonym pomidorem, kiełkiem słonecznika
z kindziukiem, zieloną sałatą, czarną oliwką, parmezanem
z rostbefem pieczonym, roszponką, świeżym rozmarynem
z kiełbasą myśliwską, kiełkami rzodkiewki, kolendrą, pomidorkiem cherry, kaparem
z salami pepperoni, zieloną sałatą, kiełkami rzodkiewki, kaparem
z pieczonym schabem, chrzanowym serkiem, ciemną sałatą, marynatami

WEGETARIAŃSKIE

/ PRZYGOTOWANE NA CIEMNEJ BAGIETCE

z serem camembert, zieloną sałatą, ciemnym winogronem, figą, czarnym sezamem
z serem kozim, listkiem szpinaku, żurawiną, orzeszkami pinii
z mini mozzarellą, suszonym pomidorem, oliwką czarną, pomidorkami cherry, świeżą bazylią
z pastą z suszonych pomidorów, rukolą, parmezanem

RYBNE

/ PRZYGOTOWANE NA JASNEJ BAGIETCE

z łososiem gravlax, serkiem kolendrowym, ciemną sałatą, limonką, czarnym sezamem



WRAPY

5 zł netto

MIĘSNE

z pikantnym kurczakiem, pastą z ciemnej fasoli, sałatą lodową i świeżą papryką
z polędwiczką wieprzową i grillowanymi warzywami, dipem z sera pleśniowego
z rostbefem pieczonym, pikantną fasolą, świeżą kolorową papryką, listkami kolendry
z wędzonym kurczakiem, pastą curry, żurawiną i rukolą



WEGETARIAŃSKIE

z suszonymi pomidorami, szpinakiem, bazylią i parmezanem
z kozim serem, żurawiną, gruszką marynowaną w szałwi i pieprzu cytrynowym
z serkiem koperkowo-miętowym, świeżymi warzywami
z cieciorką, limonką, sałatą lodową, kuminem

RYBNE

z łososiem gravlax, świeżymi warzywami, kolendrą i imbirem marynowanym

TARTALETKI

5 zł netto

MIĘSNE

tartaletki z pepperoni, pesto, serkiem śmietankowym, czarną oliwką
tartaletki z szynką dojrzewającą, suszonym pomidorem i parmezanem
tartaletki z serkiem żurawinowym, kurczakiem wędzonym, listkiem mięty
tartaletki z pieczonym rostbefem, musztardą francuską, serkiem śmietankowym

WEGETARIAŃSKIE

tartaletki z trufłą camembert, prażonymi migdałami, żurawiną i radicchio
tartaletki caprese z pesto, kremem balsamicznym i bazylią
tartaletki z cieciorką, ogórkiem zielonym, papryką, miętą, oliwą z oliwek
tartaletki ze szpinakiem, serem pleśniowym i orzeszkami pinii
tartaletki z serem pleśniowym, winogronem, granatem i orzeszkami pinii
tartaletki z cieciorką, ogórkiem zielonym, papryką, miętą, oliwą z oliwek

RYBNE

tartaletki z pastą kawiorową, kawiozem z łososia, kolendrą
tartaletki z łososiem gravlax, kaparem
tartaletki z krewetką marynowaną w kolendrze i imbirze



TARTINKI

5 zł netto

MIĘSNE

z kindziukiem, czarną oliwką, kielkami słonecznika

z salami pepperoni, tapenadą, papryką kolorową

z szynką dojrzewającą, suszonymi pomidorami, parmezanem

kurczakiem wędzonym, serkiem żurawinowym, dynią i rukolą

z rostbefem, marynatami, kielkami rzodkiewki

z wołowiną suszoną, roszponką, czarną oliwką

WEGETARIAŃSKIE

z jajkiem przepiórczym, roszponką, kawioem czarnym, czerwoną papryką

z serkiem miętowo-koperkowym, zielonym ogórkiem, pomidorkiem cherry, kielkami lucerny

z górskim serem bryndza, konfiturą z czerwonej cebuli, kielkami rzodkiewki

z serem camembert, suszoną morelą

RYBNE

z krewetką marynowaną, serkiem ostrygowym, kielkami lucerny, czarnym sezamem, limonką

z łososiem gravlax, ostrygowym serkiem, czarną oliwką, marynowanym imbirem



KANAPKI SUNFLOWER

5 zł netto

/ NA PIECZYWIE WIELOZIARNISTYM

kanapki na pieczywie wieloziarnistym pieczone marchewki, labnech, prażony sezam i kruszone orzechy

kanapki na pieczywie wieloziarnistym, prażony bekon biała fasola, kiszony ogórek,

kanapki na pieczywie wieloziarnistym grillowany indyk dynia pieczona, masło orzechowe, czarnuszka

kanapki na pieczywie wieloziarnistym pieczony burak, pomarańcza, kardamon, orzechy

kanapki na pieczywie wieloziarnistym gruszka, lazur, czerwony pieprz, orzech włoski

kanapki na pieczywie wieloziarnistym klasyczny twaróg krowi / pieczone z tymiankiem gruszki / orzechy włoskie / miód

kanapki na pieczywie wieloziarnistym pieczony rostbef / suszone pomidory / majonez truflowy / sałata

kanapki na pieczywie wieloziarnistym pieczony kurczak, bakłażan, orzech włoski, granat

kanapka na ciemnym pieczywie z serkiem limonkowym, syropem daktylowym i orzechami

kanapka z pastą avocado, łososiem gravalax i jajkiem przepiórczym

kanapka na pieczywie z siemieniem lnianym z szarpaną wołowiną, musztardą francuską i papryczką jalapenio

kanapka na ziarnistym pieczywie z dojrzewającym serem kozim, marynowaną dynią i czerwoną cykorią



FINGER FOODS

ZESTAW 1

7,5 zł netto

/ 24 SZTUKI

krewetki w ziemniaczanym julienne z sałatą z rukoli

grzanka z musem z awokado i pikantną krewetką.

łosoś gravlax z puree z zielonego groszku z nutą wasabi

łosoś marynowany w likierze cointreau na karmelizowanej pomarańczy



ZESTAW 2

7,5 zł netto

/ 24 SZTUKI

roladki z grillowanej cukinii i bakłażana z serem pleśniowym

pierozki samosa z pikantnym musem mango

bakłażan faszerowany pastą orzechowo

plastry cukini zapiekana z kozim serem i kolendrą



ZESTAW 3

7,5 zł netto

/ 24 SZTUKI

plastry wieprzowej polędwiczki podane z sosem z białej czekolady

szaszłycki drobiowe marynowane w sambalu z dipem miętowym

rostbef pieczony na różowo z dipem jogurtowo-koperkowym

wołowina teryaki z marynowanym imbirem, kiełkami zielonego groszku



DESERY

5 zł netto

mini babeczki tiramisu
 mini babeczki z truskawkowym musem
 mini babeczki z kajmakiem
 mus czekoladowy z gruszką marynowaną i listkiem mięty
 mini babeczki z owocami
 mini babeczki z czekoladą i wiśniami
 szarlotka
 sernik
 panna cotta z musem malinowym
 mus czekoladowy z marynowana gruszką i listkiem mięty
 delikatny mus bawarese truskawkowy z płatkami czekolady
 delikatny malinowy mus bawarese z nutą mięty
 mus chałwowy z prażonymi migdałami
 pudding chia z delikatnym musem mango



świeżo wypiekane croissanty w kilku smakach

4,50 zł nettoowoce filetowane (taca melaminowa ok 1 kg)
winogrono / ananas / melon / grapefruit / kiwi**70 zł netto / kg**

KANAPKI WEGAŃSKIE

7 zł netto

kanapki dekoracyjne na ciemnej bagietce z pastą z awokado, pomidorkiem cherry, kiełkami słonecznika, sałatą zieloną, rzodkiewką

kanapki dekoracyjne na ciemnej bagietce z pastą z suszonych pomidorów, sałatą ciemną, ogórkiem zielonym, oliwką

kanapki dekoracyjne na ciemnej bagietce z pastą z bakłażana, suszony pomidor, zieloną sałatą, płatki migdałów (wegańskie)

kanapki dekoracyjne na jasnej bagietce z humusem, suszonym pomidorem i zieloną sałatą

WRAPY WEGAŃSKIE

7 zł netto

wrapy z cieciorką, limonką, sałatą lodową, kuminem

wrapy z pikantną pastą z fasoli, guacamole, kaktusem

wrapy z tapenadą z czarnych oliwek i kaparów

WEGAŃSKIE CROISSANTY

12 zł netto

z pikantną pastą z fasoli pinto, jarmuż, pomidory suszone, czarne oliwki

z pastą z czerwonej fasoli, sałata lodowa, ogórek małosolny, pomidor, kiełki lucerny

twarożek tofu z rzodkiewką, sałata karbowana, pomidorki cherry, ogórek zielony

pastą z czerwonej soczewicy, seler naciowy, biała rzodkiew, kiełki lucerny, sałata rzymska

pastą z awokado, pomidor, kiełki słonecznika, sałata lodowa, rzodkiewka

pastą z suszonych pomidorów, sałata rzymska, ogórek zielony, seler naciowy

pesto z orzeszków pinii, pomidor, sałata karbowana, bazylią, tofu grillowane

SAŁATKI

Sałatka caprese

Rukola z suszonymi pomidorami, pomidorkami cherry i listkami parmezanu, sos jogurtowo- koperkowy

Sałatka grecka

(sałata lodowa, pomidor, ogórek zielony, papryka, oliwki czarne, ser feta, czerwona cebula, kiełki słonecznika, winegret z oregano)

Mix sałat z owocami i malinowym winegret

(sałaty mix, pomarańcz, grapefruit, melon miodowy, melon cantalupe, owoce goji, malinowy winegret)

Sałata z pieczonym łososiem

(łosoś pieczony, obtoczony w jasnym sezamie, marchewka, ogórek zielony, ćwiartki pomidora, julienne z cytryny, jajko przepiórcze, imbir marynowany, sos ostrygowy)

Sałatka szpinakowa z serem pleśniowym

(szpinak, orzechy nerkowca, żurawina, ser pleśniowy, winegret malinowy)

Sałata ceszar

(sałata rzymska, sałata lodowa, ćwiartki pomidora, listki parmezanu, grzanki, czerwona cebula, bekon, kurczak, sos Cezar)

Sałatka z grzankami z kozim serem, pomidorkami cherry, rukolą, vinegret z marynowanej dynii i żurawiny

Sałatka z krewetkami Black Tiger smażonymi na oliwie z czosnkiem i chilli, grillowana cukinia, pomidorki cherry, mix sałat z rukolą

Sałatka z kurczakiem grillowanym marynowaną dynią serem camembert, pomidorkami cherry, sałatą lodową i vinegret dyniowym

Grillowane warzywa



ZESTAW KANAPEK

ZESTAW PIERWSZY

80 zł netto

/ 16 SZTUK KANAPEK

kanapki dekoracyjne przygotowane na jasnej bagietce z salami pepperoni, zieloną sałatą, kiełkami rzodkiewki, kaparem

kanapki dekoracyjne przygotowane na ciemnej bagietce z serem camembert, zieloną sałatą, ciemnym winogronem, figą, czarnym sezamem

kanapki dekoracyjne przygotowane na ciemnej bagietce z mini mozzarellą, suszonym pomidorem, oliwką czarną, pomidorkami cherry, świeżą bazylią

kanapki dekoracyjne przygotowane na jasnej bagietce z łososiem gravalax, serkiem kolendrowym, ciemną sałatą, limonką, czarnym sezamem

ZESTAW DRUGI

80 zł netto

/ 16 SZTUK KANAPEK

kanapki dekoracyjne przygotowane na jasnej bagietce z szynką dojrzewającą, suszonymi pomidorami, kiełkami rzodkiewki, parmezanem

kanapki dekoracyjne przygotowane na jasnej bagietce z polędwicą sopocką, serkiem chrzanowym, zieloną sałatą, pomidorkiem cherry

kanapki dekoracyjne przygotowane na jasnej bagietce z chorizo, zieloną sałatą, pomidorkiem cherry, suszonym pomidorem, kiełkiem słonecznika

kanapki dekoracyjne przygotowane na jasnej bagietce z kiełbasą myśliwską, kiełkami rzodkiewki, kolendrą, pomidorkiem cherry, kaparem

TARTINKI

100 zł netto

/ 20 SZTUK TARTINEK

tartinki z szynką dojrzewającą, suszonymi pomidorami, parmezanem

tartinki z łososiem gravalax, ostrygowym serkiem, czarną oliwką, marynowanym imbirem

tartinki z serem camembert, suszoną morelą

tartinki z salami pepperoni, tapenadą, papryką kolorową

ZESTAW TARTALETEK

ZESTAW PIERWSZY

120 zł netto

/ 24 SZTUK TARTALETEK

tartaletki z serkiem żurawinowym, kurczakiem wędzonym, listkiem mięty

tartaletki z pieczonym rostbefem, musztardą francuską, serkiem śmietankowym

tartaletki ze szpinakiem, serem pleśniowym i orzeszkami pinii

tartaletki z łososiem gravlax, kaparem

ZESTAW DRUGI

120 zł netto

/ 24 SZTUK TARTALETEK

tartaletki z pepperoni, pesto, serkiem śmietankowym, czarną oliwką

tartaletki z szynką dojrzewającą, suszonym pomidorem i parmezanem

tartaletki z pastą kawiorową, kawiozem z łososia, kolendrą

tartaletki z krewetką marynowaną w kolendrze i imbirze

WRAPY

120 zł netto

/ 24 SZTUK WRAPÓW

wrapy z pikantnym kurczakiem, pastą z ciemnej fasoli, sałatą lodową i świeżą papryką

wrapy z łososiem gravlax, świeżymi warzywami, kolendrą i imbirem marynowanym

wrapy z rostbefem pieczonym, pikantną fasolą, świeżą kolorową papryką, listkami kolendry

wrapy z kozim serem, żurawiną, gruszką marynowaną w szałwi i pieprzu

MINI BRIOSZKI

10 zł netto

- z grillowanymi warzywami i guacamole (wege)
- z cieciorowym kotleciem i pomidorkami cherry (wege)
- z wołowiną, avocado i papryczkami jalapenio
- z indykiem i humusem



MINI FOCCACIA

8 zł netto

- łosoś wędzony, masło wasabi, pomidorki cherry, sałata lodowa, roszonek, zest z limonki
- pomidor, ogórek, kalarepa, seler naciowy, szpinak, masło miętowe
- pepperoni, masło Cajun, rukola, suszony pomidor, oliwki zielone, kapary
- schab pieczony, mus chrzanowy, ogórek kiszony, sałata lodowa, pomidor



KANAPKI LUNCHOWE

12 zł netto

- kanapka cesar na ziarnistym pieczywie z kurczakiem, pomidorem, anchois i parmezanem
- kanapka na ciemnym pieczywie z serkiem chrzanowym, wędzonym pstrągiem i czerwonym pieprzem
- kanapka na ciemnym pieczywie z serkiem limonkowym, syropem daktylowym i orzechami
- kanapka z pastą avocado, łososiem gravalax i jajkiem przepiórczym
- kanapka na pieczywie z siemieniem lnianym z szarpaną wołowiną, musztardą francuską i papryczką jalapenio
- kanapka na ziarnistym pieczywie z dojrzewającym serem kozim, marynowaną dynią i czerwoną cykorią



PRZEKĄSKI DOSTARCZAMY NA

/ TACACH JEDNORAZOWYCH

/ TACACH MELAMINOWYCH MAŁYCH I DUŻYCH

*Tace melaminowe odbierane są przez nas po realizacji.

Przy zamówieniach do 400 zł netto za odbiór tac doliczamy 15 zł netto

/ DODATKOWY SPRZĘT

zastawa porcelanowa

sztućce

serwetki

szklanki

obsługa kelnerska

BUFET KAWOWY

35 zł netto/osoba

/ OD 20 OSÓB

kawa z ekspresu ciśnieniowego - kawa Lavazza Crema Aroma

herbata Irving - do wyboru 6 rodzajów herbaty

dodatki: cytryna, cukier biały, cukier brązowy, mleko do kawy

soki owocowe w szklanych słojach z kranikiem – jabłko, pomarańcz

woda mineralna klasy premium gazowana i niegazowana-Kinga Pienińska (butelki szklane 0,33)



CENNIK

Kanapki dekoracyjne	5,00 zł
Kanapki Sunflower	5,00 zł
Tartinki	5,00 zł
Tartaletki	5,00 zł
Wrapy	5,00 zł
Finger foods	7,50 zł
Desery: mini babeczki, mini ciastka	5,00 zł
Brioszki	10,00 zł
Focaccia	8,00 zł

Sałatka caprese

Rukola z suszonymi pomidorami, pomidorkami cherry i listkami parmezanu, sos jogurtowo- koperkowy

Sałatka grecka
(sałata lodowa, pomidor, ogórek zielony, papryka, oliwki czarne, ser feta, czerwona cebula, kiełki słonecznika, winegret z oregano)

Mix sałat z owocami i malinowym winegret
(sałaty mix, pomarańcz, grapefruit, melon miodowy, melon cantalupe, owoce goji, malinowy winegret)

Sałata z pieczonym łososiem
(łosoś pieczony, obtoczony w jasnym sezamie, marchewka, ogórek zielony, ćwiartki pomidora, julienne z cytryny, jajko przepiórcze, imbir marynowany, sos ostrygowy)

Sałatka szpinakowa z serem pleśniowym
(szpinak, orzechy nerkowca, żurawina, ser pleśniowy, winegret malinowy)

Sałata cesar
(sałata rzymska, sałata lodowa, ćwiartki pomidora, listki parmezanu, grzanki, czerwona cebula, bekon, kurczak, sos Cezar)

Sałatka z grzankami z kozim serem, pomidorkami cherry, rukolą, vinegret z marynowanej dynii i żurawiny

Sałatka z krewetkami Black Tiger smażonymi na oliwie z czosnkiem i chilli, grillowana cukinia, pomidorki cherry, mix sałat z rukolą

Sałatka z kurczakiem grillowanym marynowaną dynią serem camembert, pomidorkami cherry, sałatą lodową i vinegret dyniowym

Grillowane warzywa

Sałatka duża (ok. 10 osób) **130 zł netto**

Sałatka mała (ok. 5 osób) **70 zł netto**

*Zamówienia realizujemy na tacach jednorazowych lub na tacach melaminowych - porcelanopodobnych
* Przy zamówieniach realizowanych na tacach melaminowych do 400 zł netto doliczamy 15 zł netto za odbiór tac
* W myśl przepisów powyższa oferta nie jest ofertą handlową.

Firma Sunflower Catering Tomasz Brodowski Istnieje od blisko 15-tu lat i należy do grona największych firm w kraju. Specjalizujemy się w złożonych i dużych projektach cateringu eventowego oraz korporacyjnego. Obsłużone dotychczasowe projekty (m.in. główny operator w zakresie cateringu Mistrzostw Europy w Piłce Ręcznej Mężczyzn) oraz opinie naszych klientów, stawiają naszą firmę pośród grona branżowych liderów. W naszym portfolio klientów mamy kilkadziesiąt firm na terenie Warszawy. Pośród klientów, którzy obdarzyli nas zaufaniem są zarówno Spółki Skarbu Państwa jak i prywatne firmy.

W naszej ofercie dostępny jest catering na spotkania biznesowe w formie atrakcyjnych i smacznych przekąsek.

Obsługujemy także w pełnym zakresie w dziedzinie cateringu takie wydarzenia jak konferencje, szkolenia, gale itp. Posiadamy sprzęt umożliwiający przygotowanie przerw kawowych, lunchy, pełen serwis usług cateringowych. W naszym zespole są też osoby z dużym doświadczeniem w obsłudze kelnerskiej.

Zapraszamy do rozmowy na temat Państwa oczekiwań. Możliwe jest też spotkanie na miejscu realizacji w celu omówienia kwestii technicznych. Na tej podstawie przygotowujemy ofertę.

+48 721 260 674

info@sunflowercatering.pl

