

SUNFLOWER

CATERING

naturalnie wyśmienity



SUNFLOWER
CATERING

WITAJ W ŚWIECIE SMAKÓW, KTÓRE WSPIERAJĄ TWÓJ BIZNES!

Spotkania biznesowe to nie tylko liczby, strategie i prezentacje — to także relacje i detale, które budują atmosferę. A dobre jedzenie pomaga ją budować w sposób szczególny. Właśnie takie mamy dla Ciebie.

Tworzymy zestawy idealne na spotkania biznesowe i okolicznościowe, codzienność w biurze oraz szczególne przyjęcia. Nasze przekąski są eleganckie, pożywne i zawsze świeże. Świetnie się prezentują i znakomicie smakują.

CO WAŻNE — naszą ofertę dopasowujemy do Twoich potrzeb. Niezależnie od tego, czy chcesz coś lekkiego na poranne spotkanie, czy konkret na długi dzień — nasi pracownicy pomogą dobrać idealne rozwiązanie. **Niniejszy katalog jest punktem wyjścia.** Jesteśmy tu, by pomóc Twojemu wydarzeniu wejść na wyższy poziom.

A CO MA DO TEGO VAN GOGH?

Zanim w 2008 roku powstał SUNFLOWER CATERING, na naszych polach rosły łany słoneczników. Równie piękne jak te, które malował słynny holenderski malarz Vincent van Gogh. Jego dzieła to owoc kontemplacji piękna w naturze – intensywnych barw świata, naturalnej harmonii kształtów oraz tworzącego każdy obraz światła.

Jako SUNFLOWER CATERING szukamy inspiracji w naturze, dobieramy zdrowe i pożywne składniki i staramy się, by każdy produkt był małym dziełem sztuki. Dlatego tak bardzo lubimy Vincenta!

Vincent van Gogh, *Słoneczniki*, Neue Pinakothek, Monachium

KANAPKI DEKORACYJNE

7 zł



SUNFLOWER CATERING

MIĘSNE NA JASNEJ BAGIETCE

1. szynka dojrzewająca, suszone pomidory, kiełki rzodkiewki, parmezan
2. polędwica sopocka, serek chrzanowy, zielona sałata, pomidorek cherry
3. chorizo, zielona sałata, pomidorek cherry, suszone pomidor, kiełki słonecznika
4. kindziuk, zielona sałata, czarna oliwka, parmezan
5. pieczony rozbef, roszponka, świeży rozmaryn
6. kiełbasa myśliwska, kiełki rzodkiewki, kolendra, pomidorek cherry, kapary
7. salami pepperoni, zielona sałata, kiełki rzodkiewki, kapary
8. pieczony schab, chrzanowy serek, ciemna sałata, marynaty

WEGETARIAŃSKIE NA CIEMNEJ BAGIETCE **I RYBNE** NA JASNEJ BAGIETCE

9. camembert, zielona sałata, ciemne winogrono, figa, czarny sezam
10. ser kozi, listek szpinaku, żurawina, orzeszki pinii
11. mini mozzarella, suszony pomidor, czarna oliwka, pomidorek cherry, świeża bazylia
12. suszone pomidory, rukola, parmezan
13. łosoś gravlax, serek kolendrowym, ciemna sałata, limonka, czarny sezam

WEGAŃSKIE NA CIEMNEJ BAGIETCE

14. pasta z awokado, pomidorek cherry, kiełki słonecznika, zielona sałata, rzodkiewka
15. pasta z suszonych pomidorów, ciemna sałata, zielony ogórek, oliwka
16. pasta z bakłażana, suszony pomidor, zielona sałata, płatki migdałów
17. humus, suszone pomidory, zielona sałata

KANAPKI NA PIECZYWIE FOCCACIA

8,50 zł

SUNFLOWER CATERING

MIĘSNE

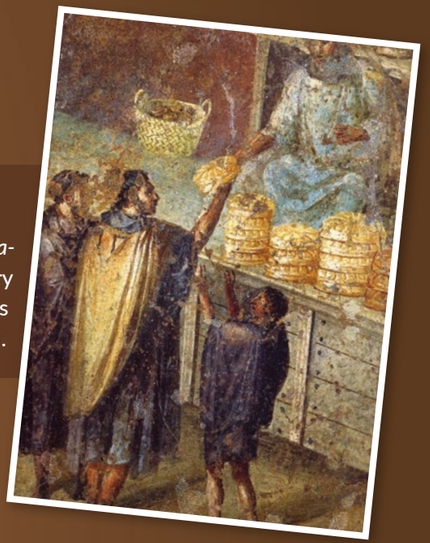
18. dojrzewająca wołowina, pesto z winnym octem, marynowana dynia, parmezan
19. mascarpone, włoska mortadela, świeży szpinak, kruszone pistacje
20. pikantna kiełbasa spianata, pomidorek cherry, oliwka, kapary
21. prosciutto crudo, czerwone pesto, orzechy włoskie, parmezan, świeża szałwia

WEGETARIAŃSKIE

22. świeża figa, serek limoncello, miodowe balsamico, świeży rozmaryn
23. gorgonzola dolce, pieczona papryka, bakłażan, świeża bazylia
24. ser grana padano, suszone pomidory, oliwa truflowa, kapary
25. buratta, pomidorek cherry, rucola, zielone pesto, białe balsamico

Czy wiesz, że...?

Foccacia była znana już w starożytnym Rzymie jako *panis focacius*, czyli chleb paleniskowy. Płaski chleb, który był pieczony na podłodze pieców paleniskowych. U nas w wielu odmianach, abyś **poczuł smak włoskiej kuchni**.



Fragment fresku z Pompejów, domena publiczna

KANAPKI SUNFLOWER

7,50 zł

SUNFLOWER CATERING

MIĘSNE

26. grillowany indyk, dynia pieczona, masło orzechowe, czarnuszka
27. pieczony rostbef, suszone pomidory, majonez truflowy, sałata
28. pieczony kurczak, bakłażan, orzech włoski, granat

WEGETARIAŃSKIE

29. pieczone marchewki, labnech, prażony sezam i kruszone orzechy
30. klasyczny twaróg krowi, pieczone gruszki z tymiankiem, orzechy włoskie, miód
31. serek limonkowy, syrop daktylowy, orzechy

WEGAŃSKIE

32. pieczony burak, pomarańcza, kardamon, orzechy
33. gruszka, lazur, czerwony pieprz, orzech włoski

Czy wiesz, że...?

Bazą pieczywa wieloziarnistego jest mąka z pełnego przemiału z dodatkiem różnych ziaren i nasion. Jego walorami są:

- ✓ bogactwo błonnika – wspomaga trawienie,
- ✓ witaminy z grupy B – ważne dla układu nerwowego i metabolizmu,
- ✓ magnez, żelazo, cynk i selen – dla lepszego odżywienia.



Rembrandt van Rijn, *Młyn* (fragment), National Gallery of Art, Waszyngton

TARTINKI

6,50 zł

SUNFLOWER
CATERING

MIĘSNE

34. kindziuk, czarna oliwka, kiełki słonecznika
35. salami pepperoni, tapenada, kolorowa papryka
36. szynka dojrzewająca, suszone pomidory, parmezan
37. rozbef, marynaty, kiełki rzodkiewki
38. pumpernikiel, polędwica łososiowa, kiełki rzodkiewki

WEGETARIAŃSKIE I RYBNE

39. jajko przepiórcze, roszponka, czarny kawior, czerwona papryka
40. serek miętowo-koperkowy, zielony ogórek, pomidorek cherry, kiełki lucerny
41. ser blue, orzeszki pinii, granat, radicchio
42. camembert, suszona morela
43. krewetka marynowana, serek ostrygowy, kiełki lucerny, czarny sezam, limonka
44. anchois, pasta tuńczykowa, papryka, kapary, kiełki lucerny

Czy wiesz, że...?

W XIX wieku tartinki (fr. tartines) zaczęły zyskiwać popularność we Francji jako elegancka forma przekąski. Wcześnie, języku francuskim „tartine" oznaczało po prostu kromkę chleba z czymś posmarowanym(np. masłem, konfiturą, serem).
Na obrazie obok, Pieter Breugel Starszy uchwycił dziecko zajadające się pyszną świeżą tartinką.
W SUNFLOWER proponujemy znacznie więcej!



Pieter Bruegel starszy, *Chłopskie wesele*, Kunsthistorisches Museum, Wiedeń



TARTALETKI

7 zł

SUNFLOWER
CATERING

MIĘSNE

45. pepperoni, pesto, serek śmietankowy, czarna oliwka
46. dojrzewająca szynka, suszone pomidory, parmezan
47. serek żurawinowy, kurczak wędzony, listek mięty
48. pieczony rostbef, musztarda francuska, serek śmietankowy

WEGETARIAŃSKIE I RYBNE

49. truflowy camembert, prażone migdały, żurawina, radicchio
50. caprese z pesto, kremem balsamicznym i bazylią
51. cieciorka, zielony ogórek, papryka, mięta, oliwa z oliwek
52. szpinak, ser pleśniowy, orzeszki pinii
53. ser pleśniowy, winogrono, granat, orzeszki pinii
54. serek miętowo-koperkowy, julienne z limonki
55. konfitura z czerwonej cebuli, serek miętowo-koperkowy
56. pasta kawiorowa, kawior z łososia, kolendra
57. łosoś gravlax, kapary, czerwony kawior
58. krewetka marynowana w kolendrze i imbirze

Czy wiesz, że...?

W średniowieczu tartaletki były wytwarzane z różnych rodzajów ciasta, a nadzienia różniły się w zależności od regionu. W XVI wieku zaczęły być bardziej popularne i były często podawane na wystawnych przyjęciach. A w wieku XIX zyskały międzynarodową sławę, w szczególności dzięki Louisowi Vaudable, który wprowadził tartę (a później tartaletki) do swojego paryskiego menu. W SUNFLOWER tartaletki podajemy od zawsze.



Kartka pocztowa z Paryża, XIX wiek, domena publiczna

WRAPY



7 zł

SUNFLOWER
CATERING

MIĘSNE

59. polędwiczka wieprzowa, grillowane warzywa, dip z sera pleśniowego
60. pieczony rostbef, pikantna fasola, świeża kolorowa papryka, listki kolendry
61. chorizo, tapenada, papryka, sałata lodowa, mięta
62. pieczona kaczka w pomarańczach, konfitura z czerwonej cebuli, roszponka
63. grillowana polędwiczka wieprzowa, dynia, serek grzybowy, świeży rozmaryn

WEGETARIAŃSKIE I RYBNE

64. suszone pomidory, szpinak, bazylia, parmezan
65. kozi ser, żurawina, gruszka marynowana w szałwii, czerwony pieprz
66. serek koperkowo-miętowy, świeże warzywa
67. serek i tapenada z czarnych oliwek i kaparów
68. grillowana dynia piżmowa, serek dyniowy z nutą cynamonu, feta, suszony pomidor, pestki dyni
69. łosoś gravlax, świeże warzywa, kolendra i imbir marynowany

WEGAŃSKIE

70. cieciorka, limonka, sałata lodowa, kumin
71. pikantna pasta z fasoli, guacamole, kaktus

BRIOSZKI

10 zł



SUNFLOWER
CATERING

MIĘSNE

72. marynowany rostbef sous vide, karmelizowana czerwona cebula, sos chimichurri
73. filet z kurczaka sous vide, bekon, korniszon, kapar, ser bursztyn, majonez szczypiorkowy

WEGETARIAŃSKIE

74. ser brie, winogrona, pieczona gruszka, rukola, orzeszki pinii, sosem malinowy
75. łosoś gravlax, ogórek, seler naciowy, kolendra, sos mango-chili

Czy wiesz, że...?

Brioszka z fr. *brioche* – to, po raz kolejny, dziedzictwo kulinarne Francji. Związane jest z nimi słynne zdanie przypisywane królowej Francji Marii Antoninie:
„Nie mają chleba? Niech jedzą brioszki!”.
My mamy i brioszki i chleb!
A brioszki polecamy na zimny lunch.



Élisabeth Louise Vigée Le Brun, *Maria Antonina z różą*, Pałac w Wersalu

MINI CROISSANTY WYTRAWNE

12 zł



SUNFLOWER CATERING

MIĘSNE

76. pasztet z jelenia, zielony pieprz, korniszon
77. szynka, awokado, przepiórcze jajko sadzone
78. kurczak z warzywami po seczuańsku

WEGETARIAŃSKIE

79. kozi ser, rukola, dynia marynowana
80. camembert, gruszka, rukola, żurawina, miód, orzechy włoskie
81. grillowane boczniaki, cebulka dymka, ser mimolette
82. rydze smażone na maśle, natka pietruszki
83. pikantna pasta z fasoli pinto, jarmuż, pomidory suszone, czarne oliwki
84. pasta z czerwonej fasoli, sałata lodowa, ogórek małosolny, pomidor, kiełki lucerny
85. pasta z czerwonej soczewicy, seler naciowy, biała rzodkiew, kiełki lucerny, sałata rzymska
86. pasta z awokado, pomidor, kiełki słonecznika, sałata lodowa, rzodkiewka
87. pasta z suszonych pomidorów, sałata rzymska, ogórek zielony, seler naciowy

Czy wiesz, że...?

Croissant narodził się w XIX wieku w tej paryskiej piekarni! To delikatne pieczywo kojarzone jest zwykle ze słodkim francuskim śniadaniem, a **u nas podawane jest w oryginalnej wersji na słono. Polecamy zwłaszcza w kompozycji z rydzami.** Palce lizać!



Boulangerie Viennoise w Paryżu, 1909, domena publiczna



FINGERFOOD

8,50 zł

SUNFLOWER CATERING

MIĘSNE

88. plastry wieprzowej polędwiczki podane z sosem z białej czekolady
89. szaszłyki z kurczaka i grillowanych warzyw z dipem miętowym
90. rosbef sous vide z fasolą mung, rukolą i sosem chimichurri
91. pierś z kaczki sous vide na pieczonej gruszce, mus z karmelizowanego agrestu

WEGETARIAŃSKIE I RYBNE

92. ceviche z łososia z owocami mango i sosem chili
93. bruscetta z musem z awokado i pikantną krewetką
94. terrina z łososia gravlax z mascarpone i kolendrą
95. krewetki w ziemniaczanym julienne z sałatą z rukoli
96. łosoś Wellington ze szpinakiem i sosem ostrygowym
97. mini ośmiorniczki na sałatce z glonów morskich z salsą cytrynową
98. figa zapiekana z kozim serem, białą czekolada, czerwony pieprz
99. roladki z grillowanej cukinii i bakłażana z serem pleśniowym
100. szparagi zapiekane w cieście francuskim z serem grouyer
101. quiche porowy z wędzonym łososiem i świeżą miętą
102. tarta z leśnych grzybów z koperkiem i nutą trufli

WEGAŃSKIE

103. rollsy ryżowe ze świeżymi warzywami, sosem hoi-sin
104. pierożki samosa z pikantnym musem mango
105. bakłażan faszerowany pastą orzechową



SAŁATKI

DUŻA dla 10 osób	MAŁA dla 5 osób	FINGERFOOD dla 1 osoby
130 zł	70 zł	15 zł

SUNFLOWER CATERING

Z DODATKIEM MIĘSA

106. wędzony kurczak z sałatą lodową, kurczakiem wędzonym, selerem marynowanym, kukurydzą, ananasem, ogórkiem zielonym, sosem jogurtowym
107. cezar z sałatą rzymską, sałatą lodową, ćwiartkami pomidora, listkami parmezanu, grzankami, czerwoną cebulą, bekonem, kurczakiem i sosem Cezar
108. kurczak grillowany z marynowaną dynią, serem camembert, pomidorkami cherry, sałatą lodową, winegret dyniowym

WEGETARIAŃSKIE I RYBNE

109. sałata caprese (pomidor, bazylia, mozzarella, oliwa z oliwek)
110. rukola z suszonymi pomidorami, pomidorkami cherry, listkami parmezanu i sosem jogurtowo- koperkowym
111. świeże truskawki, ser camembert, rzodkiewka, ogórek, czerwona cebulka, winegret truskawkowy
112. grecka z sałatą lodową, pomidorem, ogórkiem zielonym, papryką, oliwkami czarnymi, serem feta, czerwoną cebulą, kiełkami słonecznika, winegret z oregano
113. młode liście szpinaku, ser pleśniowy, orzechy nerkowca, żurawina, malinowy winegret
114. grzanki z kozim serem, pomidorkami cherry, rukolą, vinegret z marynowanej dynii i żurawiny
115. krewetki black tiger smażone na oliwie z czosnkiem i chilli, grillowana cukinia, pomidorki cherry, mix sałat z rukolą
116. pieczony łosoś obtoczony w jasnym sezamie z marchewką, ogórkiem zielonym, ćwiartkami pomidora, julienne z cytryny, jajkiem przepiórczym, imbirem marynowanym, sosem ostrygowym
117. świeże truskawki, ser camembert, rzodkiewka, ogórek, czerwona cebulka, winegret truskawkowy

WEGAŃSKIE

118. mix sałat, kiełki słonecznika, kiełki rzodkiewki, ogórek, rzodkiewka, papryka, marchewka, pestki dyni, sos szczypiorkowy

DESERY

7 zł



SUNFLOWER
CATERING

SŁODKIE FINGERFOOD

119. tarteletka dubajska z kataifi, tahini, pastą pistacjową i kremem z mlecznej czekolady
120. kamyk z musem marakuja
121. ptyś z kremem waniliowym i truskawką

MUSY

122. czekoladowy z płatkami chili
123. chałwowy z prażonymi migdałami
124. tiramisu
125. panacotta z musem malinowym
126. czekoladowy z marynowaną gruszką i listkiem mięty





MINI TARTY

127. konfitura porzeczkowa i mus czekoladowy
128. panna cotta z konfiturą z agrestu
129. kajmaki i sól himalajska
130. lemon curd i orzechy
131. krem waniliowy i świeże owoce

WEGAŃSKIE

132. kokosowa tapioka z musem marakuja
133. pudding chia z delikatnym musem z czarnej porzeczki

CROISSANTY

134. klasyczne
135. z nadzieniem morelowym
136. z nadzieniem czekoladowo-orzechowym
137. z nadzieniem malinowym

CIASTA

138. czekoladowe Royal
139. marchewkowe
140. szarlotka
141. sernik krakowski

MINI FRANCUSKIE POLECANE DO PRZERWY KAWOWEJ

142. warkocz francuski z syropem klonowym i orzechami pekan
143. ślimak cynamonowy z ciasta francuskiego
144. ciastko francuskie z jabłkiem
145. ciastko francuskie z malinową konfiturą
146. ciastko francuskie z kremem budyniowym

OWOCE FILETOWANE

147. melon, ananas, winogrono, grejpfrut, kiwi

90 zł
TACA

12 zł
FINGERFOOD



PRZERWA KAWOWA

35 zł

cena za jedną osobę
przy grupie liczącej
minimum 20 osób

Kawa podawana jest ekspresach automatycznych Saeco Aulica Evo. Do naszych ekspresów sypiemy ziarna kawy świeżo wypalane w polskiej rzemieślniczej palarni Braci Ziółkowskich. Ziarno nie jest bardzo ciemno palone dzięki czemu zachowuje swoje walory smakowe. Dzięki niemu napar jest nisko kwasowy, gęsty i aromatyczny. Świetne do kaw czarnych - espresso i americano, idealnie łączy się z mlekiem. Podkreśla jego słodycz, przyjemnie wychyla się spod jego przykrycia.

PRZERWA KAWOWA ZAWIERA RÓWNIEŻ:

- herbatę Irving w sześciu rodzajach
- lemoniadę do wyboru (cytrynowa, arbuzowa, mango-marakuja, kwiat bzu, lawendowa, bazyliowa) podawaną w słojach z kranikiem
- wodę mineralną podawaną w słojach z kranikiem
- dodatki takie jak mleko, mleko roślinne, cukier, cytryna

MOBILNY BAR KAWOWY Z BARISTĄ

wycena indywidualna



Bar kawowy, w Twojej firmie! **Przyjedziemy do Ciebie z eleganckim ekspresem, który będzie obsługiwany przez profesjonalnego baristę.** Dzięki temu kawa będzie jak z najlepszej kawiarni. Możemy zagościć w twoim biurze, na targach, podczas których wystawia się Twoja firma lub imprezie plenerowej.

STANDARDOWO OFERTA OBEJMUJE:

- kawy przygotowywane przez baristę w naczyniach jednorazowych lub porcelanowych
- kawy dowolnego rodzaju
- latte art, tj. rysowanie na kawie
- ziarna kawy arabica z rzemieślniczej polskiej palarni
- dodatki takie jak mleko, cukier, napoje roślinne, mleko bez laktozy, syropy smakowe
- stoisko z profesjonalnym ekspresem ciśnieniowym

OPCJONALNIE:

- nadruk logo zamawiającego na kubkach jednorazowych
- drukarka obrazków na napoju kawowym

SUNFLOWER CATERING

SUNFLOWER
ZDROWO SPRAWNIE NA CZAS



Potrzebujesz – Ty lub Twoi pracownicy – regularnych lub jednorazowych dostaw jedzenia do biura?

Jesteśmy do Twojej dyspozycji — punktualnie i z uśmiechem!

Spotkanie zespołu, konferencja, szkolenie, przerwa kawowa?
Z przyjemnością dopasujemy menu do Twoich potrzeb.

Chcesz umilić dzień swoim pracownikom i zadbać o atmosferę miejsca pracy?
Proponujemy mobilny bar kawowy z profesjonalnym baristą – prosto do Twojego biura.

Działamy, żeby wspierać Twój biznes.

DRUŻYNA SUNFLOWER

SUNFLOWER

CATERING

tel. +48 451 113 020

info@sunflowercatering.pl

WAŻNE INFORMACJE

Zamówienia realizujemy na tacach melaminowych lub jednorazowych.
Minimum logistyczne wynosi 500 zł.
Podane ceny są cenami netto. W myśl przepisów powyższy katalog nie jest ofertą handlową.