Easy Kitchen
by Andrii Bondarchuk

OFERTA CATERINGOWA

Minimalne zamówienie:

20 porcji (dla pozycji pojedynczych) lub 1 box

Z miłości do smaku – życzymy pysznych chwil i wspaniałej atmosfery

EASY BOXY

Gotowe zestawy na każdy stół

Box Klasyczny 210 zł

24 szt. · ≈ 930 g

- Bruschetta z kaczką confit — 6 szt.
- Szarpana wołowina w tartaletce — 6 szt.
- Mini-caprese — 6 szt.
- Roladki z bakłażana — 6 szt.

Box Mięsny 245 zł

24 szt. · ≈ 900 g

- Bruschetta z jamonem i gruszką — 6 szt.
- Bruschetta z kaczką confit — 6 szt.
- Pasztet z wątróbki w profitrolce — 6 szt.
- Bruschetta z rostbefem sous-vide i aioli — 6 szt.

Box Morze 275 zł

24 szt. · ≈ 900 g

- Pasta z łososia w tartaletce — 6 szt.
- Canapé z krewetką i awokado — 6 szt.
- Mini-roladki z łososiem i kawiorem — 6 szt.
- Forszmak śledziowy — 6 szt.

Box Wege 🌱 125 zł
18 szt. · ≈ 600 g

- Kanapka z burakiem — 6 szt.
- Roladki z bakłażana — 6 szt.
- Mini-caprese — 6 szt.

Box Słodki 150 zł
20 szt. · ≈ 650 g

- Mini-napoleonki — 10 szt.
- Mini-tartaletki z owocami jagodowymi — 10 szt.

Box Biurowy 389 zł
48 szt. · ≈ 1,7 kg

- Bruschetta z jamonem i gruszką — 6 szt.
- Bruschetta z kaczką confit — 6 szt.
- Pasta z łososia w tartaletce — 6 szt.
- Mini-caprese 🌱 — 6 szt.
- Roladki z bakłażana 🌱 — 6 szt.
- Kanapka z burakiem 🌱 — 6 szt.
- Mini-napoleonki — 6 szt.
- Mini-tartaletki z owocami jagodowymi — 6 szt.

Deski Party 425 zł
deska mięsna + deska serów + deska owoców (razem taniej 🔥)

- Wybór mięsnych specjałów — 600 g
- Selekcja serów — 500 g
- Świeże owoce sezonowe — 800 g

Plov uzbecki 149 zł / 169 zł
5 porcji x 510 g lub 6 porcji x 425 g · ≈ 2,55 kg

- Z kurczakiem — 149 zł
- Z wołowiną — 169 zł

MIĘSA I DRÓB

Bruschetta z jamonem i gruszką 8 zł / szt. | *40 g*
Chrupiąca bruschetta z cienko krojoną szynką jamon, karmelizowaną gruszką, kremowym serem gorgonzola i delikatną galaretką miętową.

Alergeny: *Gluten, Laktoza (mleko)*

Bruschetta z kaczką confit 9 zł / szt. | *40 g*
Delikatne mięso kaczki confit, konfitura figowa, kremowa gorgonzola i prażone orzechy laskowe.

Alergeny: *Gluten, Laktoza (mleko), Orzechy (laskowe)*

Szarpana wołowina w tartaletce **9 zł / szt.** | *45 g*
Długo duszona wołowina w bogatym sosie wiśniowym BBQ z dodatkiem marynowanej czerwonej cebuli.
Alergeny: *Gluten, Jaja, Gorczyca*

Bruschetta z wołowiną i bryndzą **10 zł / szt.** | *40 g*
Soczysty rostbef, suszone pomidory oraz aksamitny mus z bryndzy, udekorowane świeżymi ziołami.
Alergeny: *Gluten, Laktoza (mleko)*

Pasztet z wątróbki w profitrolce **7 zł / szt.** | *30 g*
Gładki mus z wątróbek drobiowych z lekko kwaskowatą, żurawinową galaretką we wnętrzu puszystego ptysia.
Alergeny: *Gluten, Laktoza (mleko), Jaja*

Bruschetta z rostbefem sous-vide i aioli **11 zł / szt.** | *40 g*
Różowy rostbef sous-vide, domowy sos aioli z musztardą dżońską oraz marynowane kapary.
Alergeny: *Gluten, Jaja, Gorczyca*

Krokieciki z serem manchego i jamonem **8 zł / szt.** | *30 g*
Chrupiące kulki z ciasta serowego z dojrzewającą szynką jamon oraz świeżym szczypiorkiem.
Alergeny: *Gluten, Laktoza (mleko), Jaja*

Deska mięsna **180 zł / deska** | *600 g*
Bogata kompozycja wędlin i mięs: aromatyczne salami, soczysty rostbef, szynka jamon, kapary i suszone pomidory.
Alergeny: *Bezglutenowa (może zawierać śladowe ilości siarczanów)*

RYBY I OWOCE MORZA

Ceviche z dorady **12 zł / szt.** | *40 ml*
Świeża dorada marynowana w ostro-kwaśnym sosie z marakui, podana ze świeżą kolendrą i mikroziołami.
Alergeny: *Ryby, Soja*

Pieczone małże nowozelandzkie **13 zł / szt.** | *40 g*
Olbrzymie małże zielone zapiekane pod kremową, czosnkową panierką z orientalnym sosem unagi.
Alergeny: *Mięczaki, Gluten, Laktoza (mleko), Soja*

Pasta z łososia w tartaletce **9 zł / szt.** | *30 g*
Mus z wędzonego łososia i serek śmietankowy, udekorowane czerwonym kawiorem oraz mikrolistkami.
Alergeny: *Ryby, Gluten, Laktoza (mleko), Jaja*

Forszmak śledziowy **6 zł / szt.** | *30 g*
Tradycyjny pasztet ze śledzia z dodatkiem kwaśnego jabłka i konfitury z cebuli na chrupiącej grzance.
Alergeny: *Ryby, Gluten*

Mini-roladki z łososiem i kawiorem **14 zł / szt.** | *35 g*
Cienkie naleśniki z serkiem Philadelphia, domowym gravlaxem, ogórkiem, kawiorem i mikrolistkami.
Alergeny: *Ryby, Gluten, Laktoza (mleko), Jaja*

PRZEKĄSKI WEGETARIAŃSKIE

Kanapka z burakiem 6 zł / szt. | *ok. 30 g*
Pieczony burak, puszysty mus z sera koziego, chrupiące orzechy włoskie oraz nuta pikantnego czosnku.
Alergeny: *Gluten, Laktoza (mleko), Orzechy (włoskie)*

Roladki z bakłażana 7 zł / szt. | *ok. 45 g*
Grillowany bakłażan z bogatym musem orzechowym, ziarenkami granatu oraz wyrazistym sosem z granatów.
Alergeny: *Orzechy*

Mini-caprese 5 zł / szt. | *ok. 25 g*
Soczysty pomidorek koktajlowy, mini-mozzarella oraz aromatyczny, klasyczny sos pesto.
Alergeny: *Laktoza (mleko), Orzechy / Orzeszki piniowe*

Deska serów 160 zł / deska | *500 g*
Wybór serów premium: dojrzały parmezan, camembert, gorgonzola. Podawany z miodem, orzechami i winogronami.
Alergeny: *Laktoza (mleko), Orzechy (laskowe)*

Deska owoców 120 zł / deska | *800 g*
Kompozycja świeżych owoców sezonowych i egzotycznych (truskawki, borówki, maliny, mango, kiwi, ananas).
Alergeny: *Brak głównych alergenów (wegańskie)*

DESERY

Mini-napoleonki 6 zł / szt. | *30 g*
Chrupiące listki ciasta francuskiego przełożone aksamitnym, waniliowym kremem cukierniczym.
Alergeny: *Gluten, Laktoza (mleko), Jaja*

Słodkie profitrolki 6 zł / szt. | *30 g*
Ptysie z kremowym nadzieniem na bazie pralin z orzechów laskowych, wykończone polewą karmelową.
Alergeny: *Gluten, Laktoza (mleko), Jaja, Orzechy (laskowe)*

Mini-tartaletki z owocami jagodowymi 7 zł / szt. | *35 g*
Kruche spody wypełnione delikatnym musem kremowym, udekorowane malinami, borówkami i truskawkami.
Alergeny: *Gluten, Laktoza (mleko), Jaja*

Ciastko musowe Mango-Marakuja 10 zł / szt. | *45 g*
Trójwarstwowe ciastko musowe z mango i marakui na puszystym biszkopcie z polewą lustrzaną i pestkami marakui.
Alergeny: *Gluten, Laktoza (mleko), Jaja*

Ciastko musowe Trzy czekolady 10 zł / szt. | *45 g*
Mus z białej, mlecznej i gorzkiej czekolady na puszystym spodzie, pokryty glazurą i akcentem jadalnego złota.
Alergeny: *Gluten, Laktoza (mleko), Jaja, Soja*

NAPOJE

Limonada Klasyczna **23 zł / butelka (1 l)**
Świeża, orzeźwiająca cytrynowa limonada z nutą mięty.
Alergeny: *Brak głównych alergenów*

Kombucha Domowa Imbir & Cytryna **35 zł / butelka (1 l)**
Żywa, musująca kombucha z imbirem i cytryną - zdrowa alternatywa pełna charakteru.
Alergeny: *Napój fermentowany - może zawierać śladowe ilości alkoholu (<0,5%)*

Limonada Truskawkowa z Bazylią **25 zł / butelka (1 l)**
Truskawki i bazylia — nieoczywiste połączenie, o które zawsze pytają goście.
Alergeny: *Brak głównych alergenów*

Limonada Malinowa z Miętą **25 zł / butelka (1 l)**
Chłodna, lekko musująca limonada z malinami i miętą.
Alergeny: *Brak głównych alergenów*

Zadzwoń lub napisz, aby złożyć zamówienie:

+48537245536
bond.chefs@gmail.com
inst: @bondchef

Oferta jest ważna do 31.12.2026 r.