
L'Entre Villes

Oferta Cateringowa



MICHELIN
2024

CATERING

Wyjątkowe doświadczenie kulinarnej ekscytacji na swoim wydarzeniu, niezależnie od tego, czy jest to elegancki bankiet, kameralna impreza firmowa czy rodzinne spotkanie. Restauracja L'Entre Villes Sopot przygotowała dla Ciebie ofertę cateringu, która zachwyci Twoich Gości i sprawi, że event będzie niezapomniany.

Nasze menu, starannie zaprojektowane i złożone z najwyższej jakości składników, oferuje szeroki wybór dań, które zadowolą nawet najbardziej wymagające podniebienia. Od wykwintnych przystawek, przez aromatyczne dania główne, po wysmienite desery – które wprawią Państwa Gości w zachwyt.

Catering to nie tylko jedzenie. To również obsługa na najwyższym poziomie, dbałość o najmniejszy detal i elastyczność, aby dopasować się do Państwa potrzeb, preferencji żywieniowych oraz budżetu. Nasz zespół zadba o wszystko - od dekoracji po logistykę - aby wydarzenie było niezapomniane i sprawiło, że Państwa Goście poczują się wyjątkowo. Zapewniamy nie tylko wysmienite jedzenie, ale także profesjonalną i uprzejmą obsługę. Od przygotowania do prezentacji potraw, nasza obsługa zawsze stawia na najwyższą jakość i dbałość o detale.



Oferujemy również dodatkowe usługi, takie jak obsługa kelnerska, wynajem naczyń i sztuców oraz stacje live cooking, które dodadzą niepowtarzalnego smaku wydarzeniu.

Nasz catering to gwarancja organizacji niezapomnianego wydarzenia z wyjątkowymi doznaniem kulinarnymi, które pozostaną w pamięci Państwa oraz Gości na zawsze.

MENU BUFETOWE, FINGER FOOD

DO KAŻDEGO BUFETU WŁASNEGO WYPIEKU PIECZYWO
DOMOWEGO WYROBU MASŁA SMAKOWE

MENU I

1 x porcja to ok. 50 g / os.

pasztet cielęcy pieczony z borowikami
matias holenderski
rostbef pieczony na różowo
sałatka kozi ser – burak
sałatka z brokułem **vegan**
grilowana cukinia **vegan**
„baba ghanoush” – pasta z bakłażana **vegan**
mus z mlecznej czekolady **vegan**
panna cotta waniliowa
110zł / os.

MENU II

1 x porcja to ok. 50 g / os.

tatar wołowy
szalotka | marynowane grzyby | kiszony ogórek | żel z żółtka
pasztet cielęcy pieczony z borowikami
rostbef pieczony na różowo
sos remulada
terrina z kurczaka kukurydzianego z pistacjami
buratta
pomidory malinowe | papryka grillowana | pesto | kawior balsamiczny
krewetki tygrysie z awokado
sos chili
matias holenderski
puch śmietanowo-ogórkowy
sałatka **vegan**
pieczone buraki | dynia | marynowana gruszka orzechy nerkowca | sos pomarańczowo-
estragonowy
kozi ser – burak
nerkowiec | filety pomarańczy
cezar
grillowany kurczak
grilowana cukinia **vegan**
pieczona papryka | wędzony bakłażan | rukola
selekcja domowego wyrobu ciast 3 rodzaje

130zł / os.



L'Entre Villes

MENU III

1 x porcja to ok. 50 g / os.

tatar wołowy

szalotka | marynowane grzyby | kiszony ogórek | żel z żółtka

parfait z foie gras i calvadosu

brioszka | mirabelka

połudwiczka wieprzowa

na salsie z pomidorem i kaparami

vitello tonnato

sos z tuńczyka | szynka parmeńska z melonem

buratta

pomidory malinowe | papryka grillowana | pesto | kawior balsamiczny

krewetki tygrysie z avocado

sos chili

ośmiornica na puree ziemniaczanym

matias holenderski

puch śmietanowo-ogórkowy

łosoś gravlax marynowany w cytrusach

sos miodowo-musztardowy

sałatka vegan

pieczone buraki | dynia | marynowana gruszka orzechy nerkowca | sos pomarańczowo-estragonowy

kozi ser – burak

nerkowiec | filety pomarańczy

cezar

grillowany kurczak

grilowana cukinia **vegan**

pieczona papryka | wędzony bakłażan | rukola

creme brulle z lawendą i musem malinowym

profiterolki z nadzieniem waniliowym

mus z mlecznej czekolady **vegan**

mini tartaletki z nadzieniem **vegan**

170zł / os.



LIVE COOKING + MENU III

OPCJONALNIE – ALKOHOLE – MOBILNE BARY

1 x porcja to ok. 50 g / os.

GOTOWANIE NA ŻYWO

do wyboru 3 pozycje:

krewetki tygrysie z czosnkiem i chili 3 szt / 1 porcja

duszone mule w białym winie, czosnku i świeżych ziołach 10 szt / 1 porcja

smażona polędwica wołowa na styl azjatycki 50 gram / 1 porcja

polędwiczki z kaczki marynowane w kolorowym pieprzu z jabłkiem 50 gram / 1 porcja

polędwica z dzika marynowana w jałowcu i żubrówce 50 gram / 1 porcja

risotto grzybowe 50 gram / 1 porcja vegan

naleśniki suzette flambirowane likierem Cointreau 1 szt / 1 porcja

selekcja sałat z warzywami i dressingami do każdego z dań

do powyższego dołącza opcja III menu bufetowego

240 zł / os.

DO KAŻDEJ REALIZACJI DOLICZONE ZOSTANĄ KOSZTY LOGISTYCZNE, KTÓRE ZALEŻNE SĄ OD MIEJSCA REALIZACJI

W CENIE:

SZTUĆCE, TALERZE, NACZYNIA - ZASTAWA PORCELANOWA LUB JEDNORAZOWA

OBSŁUGA KELNERSKA

TRANSPORT / PRZYGOTOWANIE TECHNICZNE MIEJSCA

ORGANIZATOR ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO WCZEŚNIEJSZYCH OGŁĘDZIN MIEJSCA.

Proszę zauważyć, iż jesteśmy bardzo elastyczni jeśli chodzi o menu i otwarci na wszelkie propozycje/uwagi. Zawsze staramy się poznać naszych Gości, Ich gusty oraz budżet, a wtedy razem stworzyć ofertę, która będzie Państwa satysfakcjonowała.



Restauracja Sopot 737 L'Entre Villes

Al. Niepodległości 737

81-840 Sopot

tel. + 48 575 160 037

restauracja@entrevilles.pl