



## NoBo Catering wszędzie gdzie tylko chcesz.

Zapraszamy do korzystania z usług cateringowych Restauracji Sote. W trosce o najwyższą jakość kulinarną nasze menu jest tworzone indywidualnie dla naszych klientów w oparciu o ich konkretne potrzeby. Zamówienia prosimy składać z możliwie największym wyprzedzeniem minimum 3 dni przed w przypadku dużych zamówień, to umożliwi nam dopracowanie wszelkich szczegółów.

W zależności od Państwa potrzeb catering podajemy w ekskluzywnych pojemnikach jednorazowego użytku lub na porcelanie. Dodatkowo zapewniamy transport oraz obsługę kelnerską na najwyższym poziomie.

Nasze propozycję które prezentujemy poniżej możemy dostarczyć w wybrane przez Państwa miejsce np. do domu, firmy czy na imprezy plenerowe.

Nasz catering świetnie sprawdzi się na:

- biznesowych spotkaniach
- uroczystościach rodzinnych
- szkoleniach i konferencjach
- pokazach i prezentacjach



W cenie poniżej podanych propozycji wliczony jest:

- Podatek VAT
- Jednorazowe sztuczki i pojemniki
- Transport do 5 km w przypadku zamówień powyżej 500 zł

Dodatkowe płatne usługi:

- Obsługa kelnerska, jeden kelner – 35 PLN/h
- Wynajem zastawy porcelanowej, podgrzewaczy, obrusów, stolików, krzeseł
- Transport powyżej 5 km i w przypadku zamówień poniżej 500 PLN – 2 PLN za kilometr
- Aranżacje na miejscu



**Noclegi w atrakcyjnych cenach**  
**Szkolenia i konferencje**  
**Imprezy okolicznościowe**  
*Trzygwiazdkowy Hotel w centrum Łodzi*

[www.nobohotel.pl](http://www.nobohotel.pl)

## LUNCH

### LUNCH DNIA

Na naszym facebooku codziennie o godzinie 10:00 zamieszczamy informację o lunchu jaki serwujemy dla Państwa danego dnia, w tej opcji nie pozostawiamy wyboru ale za to gwarantujemy niższą cenę oraz dużą różnorodność i niepowtarzalność dań.

\*Jeżeli życzą sobie Państwo zamówić dania z naszej karty zapraszamy do wyboru konkretnych pozycji, które również możemy podać w formie lunch box.



### LUNCH DNIA

- Przykład podania:  
Chłodnik litewski,  
Żeberko z pieczonymi ziemniakami i sałatką vinaigrette

Zupa dnia 10 PLN/szt. – 200g  
Danie główne 18 PLN /szt. – 350g

### SAŁATKI

Nasze sałatki to opcja lekkiego i szybkiego lunchu. Do każdej z sałatek dodajemy odpowiednio dobrany dressing: czosnkowy, malinowy, ogrodowy, anchois, lub frużelinę wiśniową.

### SAŁATKI

- Sałatka z kurczakiem lub wołowiną
- Sałatka łososiem lub krewetkami
- Sałatka s serem pleśniowym (wegetariańska)
- Wegańska

Od 25 PLN /szt.– 200 g



## PRZEKĄSKI DESEROWE

### CIASTA WEDŁUG NASZEJ RECEPTURY

Poniżej prezentujemy przykładowe ciasta naszego wyrobu, które doskonale sprawdzają się jako szybka przekąska do przerwy kawowej. Na specjalne życzenie jesteśmy w stanie zmienić gramaturę ciast w celu dopasowania odpowiednich porcji lub przygotować ciasto, którego nie ma na liście.



#### CIASTA DO WYBORU

- Sernik
- Ciasto czekoladowe
- Szarlotka
- Tiramisu
- Tarta z owocami

11 PLN /szt.– 100 g

### FINGER FOOD NA SŁODKO

Jest to kompozycja składników dobrana przez szefa kuchni umieszczona w specjalnych designerskich pojemnikach. Finger food to propozycja przekąsek koktajlowych, które efektownie ozdobią każdy catering oraz świetnie się sprawdzą jako poczęstunek do Państwa prezentacji biznesowej.

#### FINGER FOOD DO WYBORU

- Mini Sernik
- Czekoladowy naleśnik
- Mini szarlotka z kruszonką
- Owoce z polewą czekoladową
- Owocowy z galaretką

7 PLN /szt.– 80 g



## PRZEKĄSKI WYTRAWNE

### KANAPKI DEKORACYJNE

Nasze Kanapki to najlepsza opcja na śniadanie biznesowe, oraz jako dodatek do przerw kawowych. Odpowiednio dobrane składniki przez szefa kuchni zapewniają wyjątkowy smak i wygląd. Kanapki możemy podać w wersji otwartej (połowa bułki) oraz zamkniętej (cała bułka)



#### KANAPKI DO WYBORU

- Mięsne
- Rybne
- Wegetariańskie
- Wegańskie

5 PLN /szt.– 90 g

### FINGER FOOD WYTRAWNY

Składniki do przygotowania wytrawnych finger dają nam możliwość ogromnej różnorodności, i zapewniają ciekawe doznania smakowe. Przykładowe bestsellery to łosoś wędzony, Paszтет faszzerowany jałowcem i oliwką, Melon w szynce parmeńskiej, Rolada z wędzonego boczku wzbogacona oliwką, Paszтет z indyka z dodatkiem pomidorowego sosu

#### FINGER FOOD DO WYBORU

- Mięsny
- Rybny
- Wegetariański
- Wegański

7 PLN /szt.– 70 g



## LUNCH DLA GRUP ZOORGANIZOWANYCH

Dla grup powyżej 15 osób oferujemy dowolny zestaw serwowany w profesjonalnych podgrzewaczach. Istnieje możliwość wyboru dowolnych dań z aktualnej karty menu Restauracji „Sote”



### LUNCH BUFETOWY

- Zupa
- Danie główne
- Deser
- Zakąski
- Napoje

Ceny zgodne z aktualnym menu

\*Przykładowe propozycje na ostatniej stronie

## ZAKĄSKI NASZEGO WYROBU

Zakąski są podawane na półmiskach porcelanowych, które wypożyczamy Państwu na okoliczność cateringu lub na eleganckich półmiskach jednorazowego użytku z przykrywką umożliwiającymi przechowywanie w sali konferencyjnej. W pakiecie wybór pieczywa, sosów i marynaty według przepisu Szefa naszej kuchni

### ZAKĄSKI

- Tuszka śledziowa marynowana
- Roladka z łososia norweskiego
- Schab zawijany z pieczarkami
- Karczek w pomidorach
- Roladki drobiowe ze szpinakiem

12 PLN /os.– 70 g





## LUNCH BUFETOWY DLA GRUP PROPOZYCJE

Przedstawione propozycje można oczywiście modyfikować wedle uznania dopasowując dania do Państwa potrzeb i budżetu na dany catering

### OPCJA 1

129 PLN / os.

#### Bufet zimny

Rolada z łososia z serem mascarpone i gorgonzolą, 35 g  
Selekcja serów i wędlin dojrzewających, 35 g  
Teryna drobiowa z warzywami otulona w boczek wędzony, 35 g  
Półmisek mięs pieczystych: Schab gotowany w niskiej temperaturze, Karczek w ziołach, 60 g  
Sałatka grecka z serem feta, 90 g

#### Bufet gorący

##### Zupa

(podawana w kociołku)

Puszasty krem pomidorowy muśnięty 'creme fraiche', 230 g

##### Danie główne

(serwowane w podgrzewaczach w proporcji 50%/50%/50%)

Polędwica wieprzowa podana w delikatnym sosie grzybowym z kluseczkami 'gnocchi', warzywami i dresingiem sałat vinaigrette, 150 g / 180 g

-

Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami, gotowany techniką 'sous-vide' z delikatnym białym sosem serowym na warzywnym ratatouille z pieczonymi ziemniakami 150 g / 180 g

-

Cukinia faszerowana duszoną cebulą z pomidorem i natką pietruszki zapiekana z serem 150 g / 180 g

#### Bufet słodki

(W proporcji 50%/50%/50%)

Domowy sernik z wiśniami, 100 g

Tradycyjna szarlotka 100 g

Brownie, 100 g

#### Napoje

250 ml/os

Woda mineralna Eden, Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy)

Świeżo parzona kawa, selekcja herbat Dilmah



## OPCJA 2

89 PLN / os.

### Bufet zimny

Wybór sezonowych warzyw podanych z dipami, 40 g  
Łosoś wędzony na kaparowej sałacie, 40 g  
Roladka drobiowa ze szpinakiem, mozzarellą i pomidorem 'secchi', 40 g  
Paszтет wołowo-wieprzowy z konfiturą z czerwonej cebuli, 40 g  
wybór pieczywa, masła, sosów i marynat

### Bufet gorący

(Dania gorące serwowane w podgrzewaczach, w proporcji 60% / 60% / 60%)  
Cukinia faszerowana duszoną cebulą z pomidorem i natką pietruszki zapiekana z serem, 150 g / 180 g

-  
Eskalopki drobiowe zatopione w sosie grzybowym, 150 g / 180 g

-  
Polędwiczka wieprzowa w sosie pieprzowym, 150 g / 180 g

**dodatki:** ziemniaki pieczone, kluski gnocchi

kompozycja sałat z warzywami w sosie vinaigrette

### Napoje

250ml/os

Woda mineralna Eden Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy)  
Świeżo parzona kawa, wybór herbat Dilmah

