



SUNFLOWER

CATERING

naturalnie wyśmienity



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!

KANAPKI DEKORACYJNE

6 zł



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 kolendrowy, 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 zł



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 szalwia



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

6⁵⁰
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 zł



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. Wcześniej, języku francuskim „tartine” oznaczało po prostu kromkę chleba z czymś posmarowanym (np. masłem, konfiturą, serem). Na obrazie obok, Pieter Breugel Starszy uchwycił dziecko zjadające się pyszną świeżą tartinką.

W SUNFLOWER proponujemy znacznie więcej!

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



TARTELETKI

6 zł



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. cieciora, 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

6 zł



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 szalwii, 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}



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



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 boczniki, 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

7⁵⁰
zł



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 gruszcze, mus z karmelizowanego agrestu



WEGETARIAŃSKIE I RYBNE

- 92. ceviche z łososia z owocami mango i sosem chili
- 93. bruschetta 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 czekoladą, 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

130 zł

DUŻA
dla 10 osób

70 zł

MAŁA
dla 5 osób

15 zł

FINGERFOOD
dla 1 osoby



Z DODATKIEM MIĘSA

- 106. wędzony kurczak z sałatą lodową, kurczakiem wędzonym, selerem marynowanym, kukurydzą, ananase, 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, kielkami 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 dyni 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 ostrym
- 117. świeże truskawki, ser camembert, rzodkiewka, ogórek, czerwona cebulka, winegret truskawkowy



WEGAŃSKIE

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

DESERY

6^{zł}

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

80^{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 sypimy 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 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

C A T E R I N G

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.