Oferta Świąteczna 2026

BC Food

ul. Szpitalna 13/1 Opole, 45-010

Opcja I - Catering do Twojej firmy

Przystawka (podawana w formie zbiorczej):

+ Tatar ze śledzia (100g/os)

śledź / jabłko / oliwa / pieczywo

Zupa (podawana w kociołku):

+ barszcz czerwony z pierożkiem grzybowym (250 ml/os)

Danie Główne (podane w podgrzewaczach)

+ pieczony filet z dorsza (100g/os)

+ sos maślano-cytrynowy (40g/os)

+ pieczeń z karkówki wieprzowej (100 g/os)

+ ciemny sos grzybowy (50 g/os)

+ ziemniaki opiekane z ziołami (200g/os)

+ pierogi z kapustą i grzybami lub ruskie (3szt./os)

+ buraki karmelizowane z tymiankiem lub buraczki na zimno z jabłkiem (80 g/os)

+ kiszona kapusta duszona z grzybami i pieczarkami (80g/os)

Deser:

BC Paweł Wójcik
ul. Szpitalna 13/1
45-010 Opole

Piotr Wieczorek – manager BC Food
p.wieczorek@bcfood.pl
+48 603-802-301

+ szarlotka / sernik waniliowy z kruszonką (1kaw./os.)

Wartość: 160 zł/os*

*Do ceny doliczamy koszty serwisowe 5 zł/os, które zawierają zastawę, sztućce i transport

Zimne zakąski:

+ Sałatka jarzynowa (80g/os) – 7 zł/os

+ Śledzie w śmietanie (50g/os) – 7zł/os

+ Śledzie z burakiem i ziemniakiem (75g/os) – 7zł/os

+ Śledzie w pomidorach (50g/os) – 7 zł/os

Menu realizujemy do maksymalnej ilości gości – 25 osób

BC Paweł Wójcik
ul. Szpitalna 13/1
45-010 Opole

Piotr Wieczorek – manager BC Food
p.wieczorek@bcfood.pl
+48 603-802-301

Opcja II – Wigilia firmowa w naszych lokalach:

„Biała Krufka” ul. Ozimska 77/5 Opole – do 30 osób

„Biały Dzik” ul. Rynek 8 Opole – do 18 osób

Przystawka (podawana porcyjnie):

+ Tatar ze śledzia (100g/os)

Śledź / jabłko / oliwa / pieczywo

Zupa (podana porcyjnie):

+ barszcz czerwony z pierożkiem grzybowym – 250 ml

Danie Główne (podane na półmiskach)

+ pieczony filet z dorsza (100g/os.)

+ sos cytrynowo-maślany lub koperkowy (40 g/os)

+ pieczeń z karkówki wieprzowej (100g/os.)

+ sos ciemny grzybowy / sos pieczeniowy z piernikiem (50g/os)

+ ziemniaki opiekane z ziołami (250 g/os)

+ pierogi z kapustą i grzybami lub ruskie (3szt./os)

+ buraki karmelizowane lub buraczki na zimno z jabłkiem (80g/os)

+ kiszona kapusta duszona z grzybami i pieczarkami (80g/os)

Deser:

BC Paweł Wójcik
ul. Szpitalna 13/1
45-010 Opole

Piotr Wieczorek – manager BC Food
p.wieczorek@bcfood.pl
+48 603-802-301

+ Sernik lotus / Szarlotka / Sernik waniliowy z nutą korzenną (1kaw./os)

Napoje:

+ Kompot z suszu (250 ml/os)

Wartość: 165 zł/os

Dodatkowe opcje:

Ciepłe dodatki:

Pierogi 3 szt. – 11 zł

ruskie / kapusta-grzyby

Krokiet z kapustą i grzybami – 1 szt. – 8 zł

Zimne dodatki:

+ Sałatka jarzynowa (80g/os) – 9 zł/os

+ Śledzie w śmietanie (50g/os) – 9 zł/os

+ Śledzie z burakiem i ziemniakiem (75g/os) – 9 zł/os

+ Śledzie w pomidorach (50g/os) – 9 zł/os

+ Pakiet zimnych zakąsek (dowolne 3 pozycje): - 24 zł/os

*Inne napoje zimne i gorące ustalane indywidualnie podczas organizacji rezerwacji

*Menu realizujemy do maksymalnej ilości gości – 30 osób

BC Paweł Wójcik
ul. Szpitalna 13/1
45-010 Opole

Piotr Wieczorek – manager BC Food
p.wieczorek@bcfood.pl
+48 603-802-301