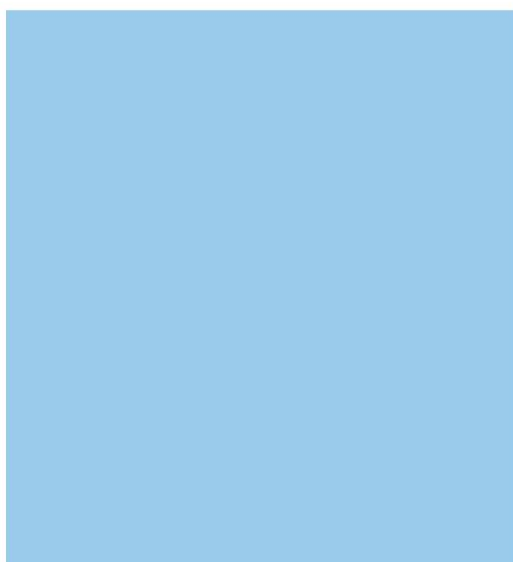


I KOMUNIA ŚW.

CATERING



menu

DANIA GORĄCE | 59 pln/ os.

Zupy (I opcja do wyboru):

- Rosół z makaronem
- Krem pomidorowy z ricottą i oliwą bazyliową
- Krem z kalafiora, grzanki ziołowe

Dania główne (I opcja do wyboru):

- Rolada z indyka z suszonymi pomidorami i szpinakiem, sos serowy
- Schab z pieczarkami i boczkiem i serem mozzarella, sos tymiankowy
- Filet z kurczaka w sosie z musztardy francuskiej

Dodatki (I opcja do wyboru):

- Ziemniaki puree
- Ziemniaki opiekane z rozmarynem, czosnkiem i boczkiem
- Kaszotto z warzywami korzennymi

Surówki (I opcja do wyboru):

- Z marchwi i pomarańczy
- Z białej kapusty
- Z czerwonej kapusty
- Mix sałat wiosennych

Dania główne dla dzieci (I opcja do wyboru):

- Domowe nuggetsy z kurczaka
- Naleśniki z serkiem i owocami na słodko

Desery (I opcja do wyboru):

- Panna Cotta z sosem malinowym
- Tiramisu
- Tarta owocowa

menu

ZIMNA PŁYTA | 59 pln / os.

Półmisek mięs (na 10 osób przypada 1 półmisek)

- Schab pieczony w ziołach
- Karkówka pieczona z czosnkiem
- Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami

Półmisek wędlin (na 10 osób przypada 1 półmisek)

- Wędlina tradycyjna
- Sos żurawinowy

Galantyny i galarety | I opcja do wyboru (na 10 osób przypada 1 półmisek)

- Galaretki z łososiem i oliwkami
- Galaretki drobiowe z warzywami
- Tymbaliki wieprzowe z warzywami
- Galantyna z kurczaka z granatem

Ryby | I opcja do wyboru (na 10 osób przypada 1 półmisek)

- Wybór śledzi:
 - po japońsku (ogórek | pieczarka | cebulka szalotka | jajko)
 - z jabłkiem i cebulką
 - czerwoną kapustą

Sałatki | II opcje do wyboru (na 10 osób przypada 1 półmisek)

- Sałatka gyros (kurczak | kapusta pekińska | ogórek konserwowy | kukurydza | szczypior | sos koktajlowy)
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem (kurczak | sałata rzymska | grzanki | pomidor koktajlowy | sos anchois | parmezan)
- Tradycyjna sałatka z jarzynowa (marchew | seler | pietruszka | ogórek kiszony | jajko | groszek konserwowy | majonez | śmietana)
- Sałatka z kapusty pekińskiej (kapusta pekińska | papryka czerwona | kukurydza | pomidor | szynka | jajko | ser żółty | szczypiorek | sos majonezowy)
- Sałatka grecka (pomidor | ogórek | papryka | sałata lodowa | oliwki | cebula czerwona | sos winegret)
- Sałatka z kalafiorom i selerem naciowym (kalafior | seler naciowy | żurawina | sos majonezowo jogurtowy)
- Sałatka caprese (pomidory | mozzarella | bazylia | pesto pietruszkowe)

menu

Dodatkowe przekąski | 3 pln / szt (minimum 10 szt)

- Śliwki w boczku
- Roladki z tortilli (z szynką | z salami | z łososiem)
- Ruloniki z szynki z serkiem smakowym (bazyliowe | szczypiorkowe | paprykowe)

Słodkości i owoce:

- Ciasta | 70 pln / blacha (24 x 36)
 - sernik z galaretką truskawkową i owocami
 - pychotka z konfiturą wiśniową
 - wuzetka
 - malinowa chmurka
- Owoce filetowane | 50 pln/ 10 os.:
 - pomarańcza
 - arbuz
 - brzoskwinie
 - ananas

Stół sushi - 4 rodzaje | 100 pln / 30 szt

W cenie cateringu zapewniamy Państwu:

- Dowóz w wyznaczone miejsce (do 15km od hotelu)
- Możliwość ułożenia na Państwa półmiskach
- Możliwość przygotowania dań uwzględniających specjalne diety

Dodatkowe usługi, wyceniane indywidualnie:

- Przygotowanie dodatkowego dania w formie kolacji
- Wypożyczenie porcelany
- Wypożyczenie sztuców
- Słodkie upominki dla wszystkich Gości – asortyment i cena do uzgodnienia

Dodatkowe informacje:

- Zamówienia przyjmujemy dla minimum 10 osób
- Rezerwacja jest traktowana jako potwierdzona po podpisaniu umowy i zaksięgowaniu wpłaty zadatku 30%
- Ostateczne, wiążące ilość zamówionych dań powinna zostać podana na 7 dni przed planowaną datą organizacji uroczystości