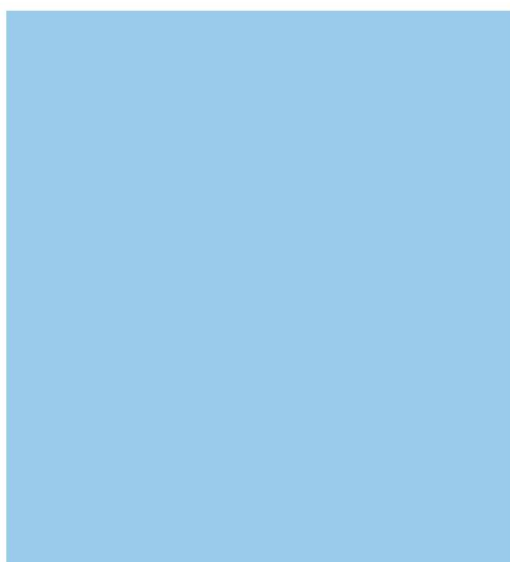
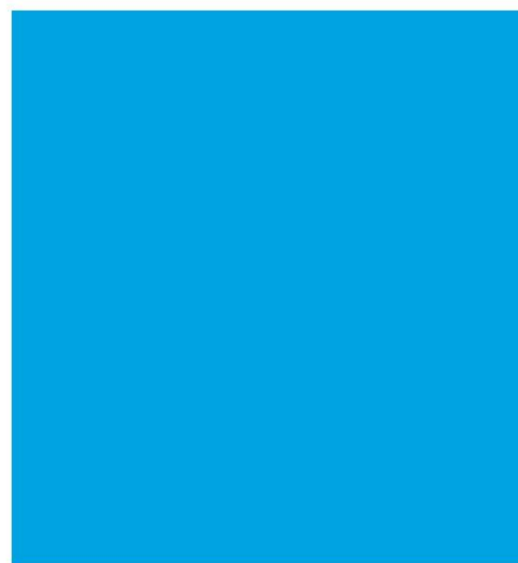


I KOMUNIA ŚW.



menu

OFERTA Catering 2026

Cena: od 210zł os.

Przystawka (I do wyboru):

- Polędwiczka wieprzowa / dip tonnato / sałata rzymska / szczypiorek / kapary / pieczywo
- Roladka z wędzonego łososa / serek bazyliowy / zioła / kapary / ogórek / pomidor cherry / rukola / pieczywo

Zupa (I do wyboru):

- Bulion z pieczonej kaczki / makaron / warzywa korzeniowe / natka pietruszki
- Krem z białych warzyw / płatki migdałów / grzanki / oliwa truflowa

Danie główne (I do wyboru):

- Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami / sos tymiankowy / puree ziemniaczane z koperkiem / marchew paryska
- Polędwiczka wieprzowa sous vide / sos pepe verde / buraki zasmażane / francuskie ziemniaczki / oliwa szczypiorkowa
- Pieczeń wołowa / sos demi - glace / kopytka / zasmażana czerwona kapusta
- Polędwica z dorsza / kulebiak z warzywami korzeniowymi / sos z suszonych pomidorów / zioła

Deser (I do wyboru):

- Malinowa Panna Cotta / owoce sezonowe / mięta
- Sernik Baskijski / sos z białej czekolady / owoce sezonowe

Menu dla dzieci:

- Nuggetsy z kurczaka | frytki | surówka z marchewki z jabłkiem | ketchup
- Naleśniki z serem | sos owocowy | bita śmietana

menu

Zimna płyta:(90 pln/os)

- Deska wędlin i serów z sosami
- Mini croissant z kurczakiem / sałata rzymska / sos cezar
- Bruschetta z kremem bazyliowym i wędzonym łososiem
- Caprese / mozzarella / pomidory / pesto bazyliowe / oliwa / ocet balsamiczny
- Carpaccio z pieczonego buraka / ser feta / dressing miodowo musztardowy / rukola / nasiona słonecznika / pestki dyni
- Bułeczka bao z szarpana wieprzowina / piklowana dynia /sałata rzymska / orzechy ziemne / sos bbq
- Sałatka cezar / chrupiący kurczak / sos cezar / sałata rzymska / pomidor koktajlowy / grzanki / bekon
- Sałatka grecka / mix sałat / oliwki / ser feta / ogórek / pomidor / papryka / dressing ziołowy
- Pieczywo

W cenie zapewniamy:

- Dzieci do lat 3 – bezpłatnie (tylko menu dziecięce)
- Dzieci do lat 10 – 50% ceny (menu dziecięce)
- Możliwość przygotowania dań uwzględniających specjalne diety
- Porcelanę
- Rezerwacja cateringu jest traktowana jako potwierdzona po podpisaniu zamówienia i zaksięgowaniu wpłaty zadatku 50%.
- Ostateczna, wiążąca ilość osób biorących udział w przyjęciu powinna zostać podana na 7 dni przed planowaną datą organizacji uroczystości.

*Przy własnym torcie wymagany jest dokument zakupu (faktura lub paragon)