



Dania do wyboru na uroczystość I Komunii Świętej - 2019

Zupa

(jedna do wyboru):

- ✓ Tradycyjny rosół z makaronem 300ml
- ✓ Krem ze szparagów z groszkiem ptysiowym 300 ml

Drugie dania bez dodatków

(polecamy 2,5 porcje/osobę):

- ✓ Zraz zawijany - wieprzowy
- ✓ Polędwica camembert w sosie z kurkami
- ✓ Kotlet słoneczny (schabowy panierowany w jajku)
- ✓ Udka pieczone z kureczaka
- ✓ Kotlet Fregata (filet z piersi kureczaka z serem i masłkiem panierowany w jajku i bułce)
- ✓ Rogal schabowy (faszerowany cebulką i pieczarkami)
- ✓ Ryba smażona saute

Dodatki do II dań:

- ✓ Ziemniaki gotowane 200 g
- ✓ Ziemniaki pieczone 200 g
- ✓ Zestaw surówek 150 g / (2 rodzaje + buraczki na zimno)
- ✓ Warzywa gotowane 150 g

Dessert:

- ✓ Dessert Panna Cotta / włoski deser śmietankowy z malinami/

Ciasto w gestii zamawiającego lub wybór z asortymentu poniżej

Placery z zakąskami na zimno:

- ✓ Rolada z kureczaka z fetą i szpinakiem
- ✓ Schab po farmersku (faszerowany grzybami)
- ✓ Polędwica w sosie francuskim (pol. wieprz. z twarogiem i kaparami polana sosem jogurtowym)
- ✓ Szynka po rusku
- ✓ Rolada drobiowa z żurawiną z sosem pomarańcz.
- ✓ Łosoś w galarecie
- ✓ Deska smacznych mięs 400g (karkówka, polędwica, schab) - polecana na ok. 4 osoby

Kolacja na gorąco:

- ✓ Boczny Strogonow
- ✓ Barszcz czerwony z pasztetkiem z ciasta francuskiego z mięsem
- ✓ Faworki drobiowe w cieście (polecamy z myślą o dzieciach)

- verte -



Atrakcja Komunii – główne danie na ciepło:

- ✓ Kaczka pieczona z jabłkami

Do kolacji polecamy sałatki:

- ✓ Sałatka migdałowa – 1kg
/ryż, pierś z kureczaka, migdały, majonez, rodzynki, winogrona)
- ✓ Sałatka z kureczakiem grillowanym - 1kg
/pierś grillowana z warzywami i sosem ogrodowym/
- ✓ Sałatka brokułowa - 1kg
/brokuły, kalafior, pomidor, ogórek, jajko na twardo, szczypiorek, koperek, sos jogurtowy/



Dodatkowy asortyment do wyboru przy organizacji przyjęcia na Sali:

- ✓ Pięczywo
- ✓ Masło
- ✓ Sok owocowy
- ✓ Kawa ze śmietanką
- ✓ Herbata z cytrynką



Koszt konsumpcji – w zależności od wybranego asortymentu przez klienta od 50 zł – 90 zł/na osobę

- Dowóz potraw na ciepło w ustalonych godzinach w dniu przyjęcia.
- Pozostałe zamówienia dowozimy w formie "na zimno" do odgrzania, w estetycznych – zamkniętych próżniowo opakowaniach w godz. 05:00 – 09:00 - również w dniu przyjęcia.



Dodatkowo proponujemy :

- Wypożyczenie zastawy porcelanowej / kompleksowo/ - 10 zł / os.
- Wypożyczenie pokrowców komunijnych na krzesła – 8 zł / szt.
- Wypożyczenie krzeseł – 10 zł / szt.
- Wypożyczenie stołów cateringowych – 25 zł / szt. (wym.100cmx180)
- Dekorację stołu /ozdoby komunijne, świeczki, serwetki, kwiaty itp/ - 7 zł / os.
- Namiot cateringowy 900 zł / szt. (wym.10m x 5 m)
- Nakrycie stołu przez obsługę- 3 zł / os.



Nakrycie i dekoracja stołu u klienta: w dniu poprzedzającym Komunię, o ustalonej godzinie.



Mamy możliwość zamówienia ciast oraz tortów z cukierni Staropolska

- W białej śmietanie – smak biała czekolada, truskawka
- W masie ticino – smak czekolada.



- Tort książka 32-porcji – 250 zł/szt.
- Tort okrągły 24 porcje – 160 zł/szt.
- Tort okrągły 16 porcji – 130 zł/szt.
- Ciasto 35 zł/kg /różne rodzaje/

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT