

## I Komunia Święta – catering



### Zupa na dobry początek do wyboru

Tradycyjny rosół domowy z makaronem  
Zupa serowa z szynką i grzankami  
Zupa szparagowa z lanymi kluskami



### Drugie dania: (połączamy 3 pore/osobe): w dowolnej ilości asortymentu

Zraz zawijany - wieprzowy  
Filet drobiowy w złotych płatkach migdałowych  
Kotlet de volaille z masłem  
Polędwiczki wieprzowe duszone w podgrzybkach  
Roladki ze szparagami i szynką w sosie koperkowym  
Tradycyjny kotlet schabowy  
Filet z łososia muśnięty sosem cytrynowym na czarnej soczewicy



### Dodatki do II dań 2 poreje na osobę:

Ziemniaki gotowane z koperkiem  
Kulki ziemniaczane  
Mix sałat  
Warzywa gotowane / marchewka z groszkiem /



### Płatery z zakąskami na zimno: / 3 poreje na osobę /

Schab po warszawsku  
Karkówka z twarogiem ziołowym  
Szparagi w szynce  
Szynka po rusku  
Tatar z łososia  
Pstrąg w galarce  
Kureczak w maładze z brokułami



### Coś na gorąco: / 1 poreja na osobę/

Bozuf Strogonow  
Nugęty drobiowe  
Barszcz czysty



### Sałatki:

Sałatka curry z kureczakiem i selerem naciowym  
Sałatka firmowa



- verte -



Koszt na osobę wynosi 160,00zł



DAŃIA DOWOZIMY GORĄCE POD  
WSKAZANY ADRES



Deser Panna Cotta z malinami  
- dodatkowo płatny 20.00zł/osob.

