

ZAMÓW GORĄCE, GOTOWE DO PODANIA POTRAWY NA PRZYJĘCIE KOMUNIJNE 2021

OBIAD I

(2,5 porcji/os.)

- Rosół z kury z makaronem
- Nuggetsy w panierce panko lub
Kotlet De volaille z masłem i serem
- Zraz wieprzowy w sosie
- Kurczak w boczku ze śliwką
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Zestaw 3 domowych surówek

Koszt przygotowania zestawu Obiad I dla 20 osób to 1300 zł (65 zł/os.)

OBIAD II

(2,5 porcji/os.)

- Rosół z kury z makaronem
- Nuggetsy w panierce panko lub
Kotlet De volaille z masłem i serem
- Zraz wołowy w sosie
- Łosoś pieczony z masłem karmelizowanym i prażonymi migdałami lub
Udko kaczki konfitowane podane na kapuście zasmażanej
- Ziemniaki gotowane
- Ziemniaki pieczone
- Zestaw 3 domowych surówek

Koszt przygotowania zestawu Obiad II dla 20 osób to 1500 zł (75 zł/os.)

ZESTAW PRZEKĄSEK

- Ryba po grecku (dorsz atlantycki)
- Schab w galarecie na terrinie chrzanowej (forma półkuli)
- Tortilla z łososiem wędzonym, awokado, szpinakiem, szczypiorkiem i twarogiem
- Sałatka Cezar na sałacie rzymskiej z grillowanym kurczakiem, chrupiącym boczkiem, grzankami i parmezanem
- Sałatka jarzynowa klasyczna

Koszt przygotowania zestawu przekąsek dla 20 osób to 900 zł (45 zł/os.)

CIASTA

- sernik
- szarlotka
- luksusowe z praliną (czekoladowe)
- snikers

Koszt przygotowania pater z ciastami (pokrojone) dla 20 osób to 280 zł (2 kawałki/osobę)

KOLACJA

- Barszcz czerwony i paszteciki z kapustą i grzybami – menu dla 20 osób- 300 zł
- Strogonow wołowy– menu dla 20 osób- 360 zł

OFERTA SPECJALNA WYBIERZ ZESTAW: OBIAD+PRZEKĄSKI I ZYSKAJ DODATKOWY RABAT -10 ZŁ/OS.

Zestaw: Obiad I + Przekąski 100 zł/os. (cena regularna 110 zł/os.)

Zestaw: Obiad II + Przekąski 110 zł/os. (cena regularna 120 zł/os.)

Podane ceny dotyczą przygotowania cateringu (menu) bez obsługi. Przywozimy gorące potrawy na umówioną godzinę. Zimne przekąski/ ciasta znajdują się na naszych udekorowanych półmiskach, natomiast pozostałe (gorące dania) gospodarze we własnym zakresie przekładają na zastawę i podają do stołu. Dzień po uroczystości umawiamy się z Państwem na odbiór/zwrot termosów oraz zastawy.

W przypadku zamówienia cateringu dla większej ilości osób niż 20-25 serdecznie zapraszamy do kontaktu w celu przygotowania indywidualnej wyceny.

Oferujemy dodatkowe rabaty. Zadzwoń 733-566-661 lub napisz kontakt@domofood.pl

WYPOŻYCZENIE ZASTAWY AFRODYTA LUBIANA

- obiad (duży talerz, talerz do zupy)
- deser (talerzyk do ciasta, filiżanka do kawy, podstawka do filiżanki)
- przekąski (talerzyk do przekąsek)
- sztućce (łyżka, widelec, nóż, widelczyk, łyżeczka)

Koszt wypożyczenia zastawy dla 20-25 osób to 250 zł
Wypożyczymy również wazy oraz półmiski/ miski do podania obiadu.
Dodatkowa zastawa wyceniana jest indywidualnie.

WYPOŻYCZENIE DODATKOWEGO SPRZĘTU:

- Namioty o wymiarach 3x6 każdy:
1 szt- 600 zł- dla max 18 osób,
2 szt.- 900 zł- dla ok 30 osób,
3 szt.- 1200 zł- dla ok 48 osób
Koszt rozstawienia/złożenia/transportu ustalany jest indywidualnie.
- Stoły cateringowe o wymiarach 185 cm x75 cm 25 zł/szt.
- Krzesło cateringowe 7 zł/szt.
- Obrus 25 zł/szt.
- Warnik 30 zł
- Podgrzewacze bufetowe 50 zł/szt.
- Kociołek na zupę 50 zł/szt.