

ZAMÓW GORĄCE, GOTOWE DO PODANIA POTRAWY NA PRZYJĘCIE KOMUNIJNE 2024

OBIAD I

(2,5 porcji/os.)

- Rosół z kury z makaronem

Łącznie 50 porcji:

- Nuggetsy w panierce panko
- Kotlet De volaille z masłem i serem
- Zraz wieprzowy w sosie
- Kurczak w boczku ze śliwką

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Ziemniaki pieczone
- Zestaw 3 domowych surówek

Koszt przygotowania zestawu Obiad I dla 20 osób to 1800 zł (90 zł/os.)

OBIAD II

(2,5 porcji/os.)

- Rosół z kury z makaronem

Łącznie 50 porcji:

- Nuggetsy w panierce panko
- Kotlet De volaille z masłem i serem
- Zraz wołowy w sosie
- Łosoś pieczony z masłem karmelizowanym i prażonymi migdałami lub
Udka kaczki konfitowane podane na kapuście zasmażanej

- Ziemniaki gotowane
- Ziemniaki pieczone
- Zestaw 3 domowych surówek

Koszt przygotowania zestawu Obiad II dla 20 osób to 2000 zł (100 zł/os.)

ZESTAW PRZEKĄSEK

- Paterki mięs: roladki drobiowe z mozzarellą i suszonym pomidorem otulone szynką długodojrzewającą/ rolada z boczku z pistacjami/ domowy smalec/ ogórek
- Pstrąg łososiowy w galarecie na terrinie chrzanowej z koperkiem
- Tortilla z grillowanym kurczakiem, parmezanem, warzywami i chrupiącym boczkiem
- Sałatka z burakiem, serami pleśniowymi, mango, żurawiną i orzechami
- Sałatka z ryżem, indykiem, anansem i świeżym ogórkiem

Koszt przygotowania zestawu przekąsek dla 20 osób to 1400 zł (70 zł/os.)

KOLACJA

- Barszcz czerwony i paszteciki z kapustą i grzybami – menu dla 20 osób- 400 zł
- Strogonow wieprzowy– menu dla 20 osób- 400 zł

OFERTA SPECJALNA WYBIERZ ZESTAW: OBIAD+PRZEKĄSKI I ZYSKAJ DODATKOWY RABAT – 5ZŁ/OS.

Zestaw: Obiad I + Przekąski 155 zł/os. (cena regularna 160 zł/os.)
Zestaw: Obiad II + Przekąski 165 zł/os. (cena regularna 170 zł/os.)

Podane ceny dotyczą przygotowania cateringu (menu) bez obsługi. Przywozimy gorące potrawy na umówioną godzinę. Zimne przekąski 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.

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 350 zł
Wypożyczymy również wazy oraz półmiski/ miski do podania obiadu.
Dodatkowa zastawa wyceniana jest indywidualnie.

WYPOŻYCZENIE DODATKOWEGO SPRZĘTU:

- Stoły cateringowe o wymiarach 185 cm x75 cm 30 zł/szt.
- Krzesło cateringowe 8 zł/szt.
- Obrus 35 zł/szt.
- Warnik 30 zł
- Podgrzewacze bufetowe+ 2 świecezki 60 zł/szt.
- Kociołek na zupę 50 zł/szt.