

ZAMÓW GORĄCE, GOTOWE DO PODANIA POTRAWY NA PRZYJĘCIE KOMUNIJNE 2025

OBIAD I

(3 porcje/os.)

- Rosół z kury z makaronem

Łącznie 60 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 2000 zł (100 zł/os.)
Dostawa gratis.***

OBIAD II

(3 porcje/os.)

- Rosół z kury z makaronem

Łącznie 60 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 2300 zł (115 zł/os.)
Dostawa gratis.***

KOLACJA- do podgrzania przed podaniem

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

Podane ceny dotyczą przygotowania cateringu (menu) bez obsługi. Przywozimy gorący obiad na umówioną godzinę. Gospodarze we własnym zakresie przekładają dania na zastawę i podają do stołu. Dzień po uroczystości umawiamy się z Państwem na odbiór/zwrot termosów.

Oferujemy przygotowanie menu dla minimum 20 osób.

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 380 zł

Wypożyczamy 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 świece 60 zł/szt.
- Kociołek na zupę 50 zł/szt.