



Cateringowa oferta uroczystości komunijnej

W cenie 139 zł od osoby

Obiad:

- rosół wołowo-drobiowy ze swojskim makaronem i podrobami
- **mięsa podawane na paterach (2,5 kawałka/os., 7 rodzajów):**
 - rolada wołowa i wieprzowa
 - de volaille z masłem
 - udko z kaczki po królewsku
 - faszerowana polędwiczka wieprzowa w szynce parmeńskiej
 - tradycyjny kotlet schabowy lub drobiowy
 - „łódka” drobiowa nadziewana warzywami i oscypkiem
- surówka z białej kapusty
- sałatka z czerwonej kapusty
- surówka z marchewki
- buraczki
- kluski śląskie
- ziemniaki po amerykańsku
- sos tradycyjny

Deser:

- **śladki stół (2 sztuki na osobę, 5 rodzajów):**
 - mini beza z mascarpone i owocami, muffinki, panna cotta z malinami,
 - pudding chia z musem mango, cake pops

Zimna płyta:

- wybór najlepszych wędlin, faszerowane mięsa na zimno, pasztet własnego wyrobu
- galaretki drobiowe
- mini tortille, mini pizzerinki
- panierowane fileciki drobiowe podawane z pikantnym dipem
- sakiewki z ciasta francuskiego z pieczarkami / z warzywami
- deski serów żółtych i pleśniowych
- sałatka „zankowa” z kurczakiem
- sałatka z tortellini
- pieczywo (2 rodzaje), masło, dipy

Kolacja:

- kula z brokułami i sosem czosnkowym
- chrupiące udko z kurczaka
- kotleciki w płatkach kukurydzianych
- bitki wieprzowe ze smażoną cebulką
- frytki
- ziemniaki „sztamfowane” z boczkiem
- sałatka przekładana z sosem ziołowo-jogurtowym
- barszcz z krokietem

Dodatkowo (na życzenie):

- potrawka z kurczaka z ryżem - 12 zł / porcja
- bogracz wołowy - 15 zł / porcja
- flaczki - 12 zł / porcja
- żurek - 9 zł / porcja
- leczyo wegetariańskie - 12 zł / porcja
- roladki z bakłażana faszerowane kurkami i serem lazur - 10 zł / szt.
- tort komunijny (cena ustalana indywidualnie)
- ciasta własnego wypieku
- kopa z kokosem, owocami i bitą śmietaną - 50 zł (dla ok. 5-6 os.)