

MENU KOMUNIJNE 2019 (CATERING)



I. Zupa (11zł):

- rosół z makaronem lub krem z pomidorów z fetą i bazylią

II. Danie zasadnicze w formie półmiskowej (44zł):

Dania mięsne (2 mięsa na osobę – 3 różne rodzaje):

- filet z kurczaka faszerowany warzywami owinięty boczkiem lub dewolaj drobiowy
- koperta ze schabu z farszem grzybowym lub schab panierowany
- roladka wołowa po staropolsku

Dodatki (do wyboru 2 pozycje): kluski śląskie, ziemniaki z wody, ziemniaki puree, ryż jaśminowy

Surówki: Zestaw surówek (seler, czerwona, wiosenna) + Kapusta zasmażana nowa

DLA DZIECI: fileciki drobiowe panierowane + kluseczki + marchewka

III. Kawa i herbata z dodatkami bez limitu (opcjonalnie +5zł)

IV. Ciasto i owoce na paterach (opcjonalnie +12zł)

V. Woda niegazowana + soki w dzbankach (opcjonalnie +4zł)

VI. Deser (opcjonalnie +10zł):

- puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną lub panna cotta z malinami

VII. Zimna płyta – do wyboru 5 pozycji (27zł):

- mix mięs pieczonych
- tymbaliki z chrzanem
- galaretki drobiowe
- sałatka brokułowa z serem feta i sosem jogurtowym lub czosnkowym
- sałatka z grillowanym kurczakiem z sosem z tysiąca wysp lub koniakowym
- śledź na 2 smaki (w oleju z czerwonym pieprzem i w śmietanie)
- zawijańce z tortilli z serkiem twarogowym i łososiem lub salami

VIII. Danie na gorąco w formie płynnej - do wyboru jedna pozycja (opcjonalnie + 14-15zł):

- gulasz wieprzowy
- polędwiczki drobiowe a la strogonow
- bogracz
- żurek częstochowski

IX. Danie na gorąco w formie drugiego dania - do wyboru jedna pozycja (opcjonalnie + 24-27zł):

- cygario z indyka + dufinki + surówka z kapusty kiszanej
- roladki drobiowe w sosie + ryż + surówka sezonowa
- schab farmera + ziemniak pieczony + sałata lodowa
- polędwiczka wieprzowa + sos kurkowy + kasza + warzywa z wody
- łosoś w sosie koperkowym na zapiekany szpinaku + ryż + mix sałat
- dorsz w zielonym płaszczku na duszonej marchewce + sos jogurtowy + grzanki

W cenie usługi cateringowej:

- transport na terenie miasta Cz-wa
- wypożyczenie niezbędnego sprzętu gastronomicznego

We własnym (domowym) zakresie:

- tort
- napoje gazowane i alkohol
- dekoracje kwiatowe

Za dodatkową opłatą (ustalenia indywidualne):

- wypożyczenie stołów i krzeseł, wypożyczenie namiotów do ogrodu (ceny do omówienia)
- obsługa kelnerska i kuchenna (250zł/os.)
- transport poza teren miasta Częstochowa (wg km)
- wypożyczenie białych pokrowców na krzesła (8zł/szt.) i obrusów (7zł/szt.)

Numer kontaktowy: 698-618-394, Catering Manager