

MENU KOMUNIJNE (CATERING)



I. Zupa (12zł):

- rosół z makaronem lub krem z pomidorów z serem feta i bazylią

II. Danie zasadnicze w formie półmiskowej (45zł):

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 młoda

DLA DZIECI: fileciki drobiowe panierowane + kluseczki

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

IV. Ciasto i owoce na paterach (opcjonalnie +14zł)

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

VI. Deser (opcjonalnie +10zł):

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

VII. Zimna płyta – do wyboru 5 pozycji (28zł):

- 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
- sałatka gyros
- 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 + 25-29zł):

- cygario z indyka + dufinki + surówka z kapusty kiszzonej
- roladki drobiowe w sosie + ryż + surówka sezonowa
- schab farmera + ziemniak pieczony + sałata lodowa
- polędwiczka wieprzowa + sos kurkowy + ziemniaki opiekane + 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 (30zł/szt.) i krzeseł (7zł/szt.), wypożyczenie namiotów do ogrodu (ceny do omówienia)
- obsługa kelnerska i kuchenna (300zł/os.)
- transport poza teren miasta Częstochowa (wg km)
- wypożyczenie białych pokrowców na krzesła (8zł/szt.) i obrusów (10zł/szt.) - pranie po naszej stronie

Numer kontaktowy: 698-618-394, Mariusz Przerada, Catering Manager