

MENU KOMUNIJNE (CATERING 2022)



I. Zupa (13zł):

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

II. Danie zasadnicze w formie półmiskowej (46zł):

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

- filet z kurczaka faszerowany warzywami owinięty boczkiem LUB de volaille 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, marchewka) + kapusta zasmażana młoda

DLA DZIECI: fileciki drobiowe panierowane + dodatki z obiadu

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

IV. Ciasto i owoce na paterach (opcjonalnie +8zł i +8zł)

V. Woda niegazowana + soki w dzbankach (opcjonalnie +5zł)

VI. Deser (opcjonalnie +11zł):

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

VII. Zimna płyta – do wyboru 5 pozycji (30zł):

- mix mięs pieczonych
- tymbaliki z chrzanem
- galaretki drobiowe
- sałatka brokułowa z serem feta i sosem czosnkowym
- sałatka z grillowanym kurczakiem z sosem z tysiąca wysp
- sałatka gyros
- śledź w oleju z czerwonym pieprzem
- zawijańce z tortilli (wkład z serkiem twarogowym i łososiem oraz serkiem i salami - mix
- jajka faszerowane pieczarką

VIII. Danie na gorąco w formie płynnej - do wyboru jedna pozycja (opcjonalnie + 15-16zł):

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

IX. Danie na gorąco w formie drugiego dania - do wyboru jedna pozycja (opcjonalnie + 26-32zł):

- cygaro z indyka + dufinki + surówka z kapusty kiszonej
- 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 + ziemniak po parysku + mix sałat
- dorsz w zielonym płaszczyku na duszonej marchewce + sos jogurtowy + grzanki

W cenie usługi cateringowej:

- transport na terenie miasta Cz-wa

We własnym (domowym) zakresie:

- tort - napoje gazowane i alkohol - dekoracje kwiatowe

Za dodatkową opłatą (ustalenia indywidualne):

- wypożyczenie stołów (35zł/szt.) i krzeseł (8zł/szt.), wypożyczenie namiotów do ogrodu (ceny do omówienia) oraz dowóz sprzętu
- obsługa kelnerska i kuchenna (300zł/os.)
- wypożyczenie niezbędnego sprzętu gastronomicznego (porcelana, sztucce, szkło) - (10zł/os.) oraz transport sprzętu
- transport poza teren miasta Częstochowa (wg km)
- wypożyczenie białych pokrowców na krzesła (8zł/szt.) i obrusów (12zł/szt.) - pranie po naszej stronie

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