

MENU KOMUNIJNE (CATERING 2023)*



I. Zupa (15zł):

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

II. Danie zasadnicze w formie półmiskowej (48zł):

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 +6zł)

IV. Ciasto i owoce na paterach (opcjonalnie +10zł i +10zł)

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

VI. Deser (opcjonalnie +12zł):

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

VII. Zimna płyta – do wyboru 5 pozycji (34zł):

- 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 (warstwowa)
- 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 + 17-18zł):

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

IX. Danie na gorąco w formie drugiego dania - do wyboru jedna pozycja (opcjonalnie + 31-35zł):

- cygaro 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 + ziemniak po parysku + mix sałat (dopłata +5zł)
- dorsz w zielonym płaszczyku na duszonej marchewce + sos jogurtowy + grzanki

*Minimalna wymagana kwota za skomponowane menu: 130,00zł za osobę.

We własnym (domowym) zakresie:

- tort
- napoje gazowane i alkohol
- dekoracje kwiatowe

Za dodatkową opłatą (ustalenia indywidualne):

- wypożyczenie stołów (45zł/szt.) i krzesel (9zł/szt.), wypożyczenie namiotów do ogrodu (3x6m – 450zł) oraz dowóz sprzętu
- obsługa kelnerska i kuchenna (350zł/os.), dla przyjęcia ok. 15-30 os. min 2 osoby (kucharz i kelner)
- wypożyczenie niezbędnego sprzętu gastronomicznego (porcelana, sztućce, szkło) - 10zł/os. oraz transport sprzętu
- transport poza teren miasta Częstochowa (wg km), transport na terenie Cz-wy (40zł za 1 kurs)
- wypożyczenie białych pokrowców na krzesła (8zł/szt.) i obrusów (12zł/szt.) - pranie po stronie restauracji

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