

# MENU KOMUNIJNE (CATERING 2024)\*



## I. Zupa (18zł):

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

## II. Danie zasadnicze w formie półmiskowej (56zł):

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 po góralsku
- roladka wołowa po staropolsku z farszem

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

Surówki: zestaw surówek (mix sezonowy) + kapusta zasmażana młoda

DLA DZIECI: fileciki drobiowe panierowane + dodatki z obiadu

## III. Kawa i herbata z dodatkami bez limitu (opcjonalnie +8zł)

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

## V. Woda niegazowana + soki w dzbankach (opcjonalnie +6zł)

## VI. Deser (opcjonalnie +14zł):

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

## VII. Zimna płyta – do wyboru 5 pozycji (40zł):

- 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)
- śledzie w duecie
- zawijańce z tortilli (wkład z serkiem twarogowym i łososiem oraz serkiem i salami – mix)

## VIII. Danie na gorąco w formie płynnej - do wyboru jedna pozycja (opcjonalnie + 22zł):

- krem z białych warzyw z czipsem z boczku
- bogracz
- żurek częstochowski

## IX. Danie na gorąco w formie drugiego dania - do wyboru jedna pozycja (opcjonalnie + 40zł):

- szaszłyki drobiowe + ziemniaki z rozmarynem + surówka wiosenna
- polędwiczka wieprzowa + sos kurkowy + ziemniaki opiekane + buraczki na ciepło
- łosoś grillowany + gnocchi szpinakowe + marchewka glazurowana (dopłata +15zł)

---

\*Minimalna wymagana kwota za skomponowane menu: **160,00zł za osobę.**

### We własnym (domowym) zakresie:

- tort
- napoje gazowane i alkohol
- dekoracje kwiatowe

### Za dodatkową opłatą (ustalenia indywidualne):

- wypożyczenie stołów (50zł/szt.) i krzesel (9zł/szt.), wypożyczenie namiotów do ogrodu (3x6m – 500zł) oraz dowóz sprzętu
- obsługa kelnerska i kuchenna (400zł/os.), dla przyjęcia ok. 15-30 os. min 2 osoby (kucharz i kelner)
- wypożyczenie niezbędnego sprzętu gastronomicznego (porcelana, sztućce, szkło) - 12zł/os. oraz transport sprzętu
- transport poza teren miasta Częstochowa (wg km), transport na terenie Cz-wy (50zł za 1 kurs)
- wypożyczenie białych pokrowców na krzesła (9zł/szt.) i obrusów (15zł/szt.) - pranie po stronie restauracji

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