

OFERTA 2022

Menu na Przyjęcie Komunijne (wariant 1)

Cena 130,00 za osobę (minimum 20 osób)

Zupa (1 do wyboru)

- rosół królewski z makaronem
- krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
- barszcz czerwony z uszkami

Drugie Danie (2 porcje na osobę – max 3 gatunki)

- kotlet schabowy zasmażany z pieczarką i serem
- filet z piersi kurczaka w płatkach kukurydzianych
- grillowana pierś z kurczaka w sosie paprykowym
- zrazy wieprzowe w sosie
- de Volleil z masłem lub pieczarkami
- zawijaniec drobiowy z fetą i szpinakiem
- karkówka pieczona w ziołach z sosem serowo-śmietanowym

Dodatki - (2 do wyboru)

- ziemniaki z koperkiem
- frytki
- kasza gryczana
- ziemniaki -ćwiartki

Napoje (po ½ l na osobę)

sok pomarańczowy, sok jabłkowy, woda mineralna z cytryną

Surówki (do wyboru 3 na zimno + 1 na ciepło)

- z marchewki z jabłkiem
- z kapusty pekińskiej z papryką
- z białej kapusty z kukurydzą, porą i majonezem
- wiosenna (mix sałat z pomidorami, ogórkiem i szczypiorkiem) z sosem winegret

na ciepło :

groszek z marchewką

kapusta biała zasmażana z rodzynkami

bukiet warzyw z masełkiem i bułka tartą

Kawa oraz herbata (bez ograniczeń)

Ciasta (1 blacha na 15 osób)

w-z , jabłecznik, sernik z brzoskwiniami, sernik z rosą, rafaello, słonecznikowiec, biszkopt z owocami i galaretką, sernik królewski, sernik na zimno, szpinak owiec, serniko – makowiec, makowiec z bezą,

Zakąski zimne 2 porcje na osobę (max 3 rodzaje)

- roladki drobiowe z pieczarkami
- roladka z cukini z twarogiem i warzywami
- schab ze śliwką i morelą w galarecie
- tymbalik z pstrągą
- pstrąg w galarecie
- plater wędlin i serów



Sałatki (2 do wyboru)

- jarzynowa tradycyjna
- z kurczaka z ananasek i rodzynekami
- gyros (warstwowa)
- sałatka młodości z brokułami i prażonym słonecznikiem
- tortellini
- z rukolą, gruszką i orzechami w sosie miodowym

Pieczewo mieszane, masło

UWAGA:

- Tort i towar własny należy dostarczyć min. 3 godziny przed imprezą
- Prosimy o podanie informacji czy będzie alkohol i jaki
- prosimy o uzgodnienie planu stołów :
 - Blok – do 30 osób
 - Litera „L” – do 30 osób
 - Dwa stoły – powyżej 30 osób
- kolor dekoracji stołów (materiał dekoracyjny)
 - Biały
 - Błękitny
 - Różowy

- czas trwania: 6 godzin (przy czym maksymalnie do godziny 21.00)
- cena obejmuje przygotowanie stołów, menu,

- dzieci:
 - > do 3 roku życia bezpłatnie
 - > od 4 do 7 roku życia 50% ceny
 - > dzieci mające 8 lat i więcej płacą 100% ceny
- Zniżka dla dzieci obowiązuje w momencie spełnienia kryterium minimum 20 osób płacących 100%
- menu, ilość osób oraz resztę wpłaty należy dostarczyć minimum **7 dni roboczych** przed planowaną imprezą – w momencie podpisania umowy

- usługi dodatkowe (płatne u obsługi podczas imprezy)
 - Napoje/ woda/ soki - 6 zł/ litr
 - Kubetek z lodem 5 zł/ szt.
 - istnieje możliwość domówienia za dodatkową dopłatą pozycji z menu – szczegóły w biurze

Po stronie klienta: tort, ewentualne napoje gazowane, dekoracja Sali balonami, kwiatami itd., muzyka, jednorazowe pojemniki do spakowania jedzenia, które zostanie po uroczystości