

OFERTA 2022

Menu na Przyjęcie Komunijne (wariant 2)

Cena 150,00 za osobę (minimum 20 osób)

Zupa - 1 do wyboru

- rosół królewski z makaronem
- barszcz z pasztecikiem i kapustą i grzybami
- krem z brokuł z płatkami migdałowymi

Drugie Danie (3 porcje na osobę – max 4 gatunki)

- zawijaniec drobiowy ze śliwką i szynką wędzoną
- zrazy wołowe w sosie własnym
- de Volleil po węgiersku
- kotlet z piersi kurczaka zapiekany z ananasem i serem
- karkówka pieczona z sosem kurkowym
- kaczka pieczona po staropolsku w porcjach
- filety z łosia smażone

Dodatki - (2 do wyboru)

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

Napoje (po ½ l na osobę)

sok pomarańczowy, sok jabłkowy, woda mineralna

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

- z marchewki z ananasem
- z kapusty pekińskiej po bałkańsku
- selerowa z rodzynkami
- zielona – mix sałat z roszponką i pomidorkami koktajlowymi z sosem francuskim

na ciepło :

- czerwona kapusta zasmażana
- groszek z marchewką
- buraczki zasmażane
- bukiet warzyw z sosem śmietankowym

Deser (1 do wyboru)

- lody z bitą śmietaną i owocami
- ciepły mus malinowy z lodami i świeżą miętą

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 z kajmakiem, sernik królewski, serniko – makowiec, szpinak owiec, makowiec z bezą,

Zakąski zimne 3 porcje na osobę (max 3 rodzaje)

- roladki drobiowe ze szpinakiem i fetą
- schab ze śliwką i morelą w galarecie
- pstrąg faszerowany w galarecie
- roladka szpinakowa z łosiem wędzonym
- bakłażan grillowany z szynką wędzoną i suszonymi pomidorami
- śledziki w oliwie z żurawiną
- deska swojskich wędlin i kiełbas
- łosoś w galarecie



Sałatki (3 do wyboru)

- jarzynowa tradycyjna zwijana w szynce Babuni
- z kurczaka z ananasek i rodzynkami
- grecka z fetą i oliwkami
- gyros (warstwowa)
- sałatka młodości z brokułami i prażonym słonecznikiem
- sałatka z rukolą, gruszką, kurczakiem i orzechami w sosie miodowym
- Sałatka z wędzonym łososiem

Zakąski ciepłe (2 do wyboru) 50%/50%

- pałki pieczone w ziołach z nutą cytryny
- szaszłyki z sosem czosnkowym (drobiowe lub wieprzowe)
- klopsiki mielone pieczone z pieczarkami

Pieczewo mieszane, masło

UWAGA:

- Tort i towar własny należy dostarczyć dzień przed imprezą bądź w dniu imprezy po ustaleniu godzin w biurze

- Prosimy o podanie informacji czy będzie alkohol

- 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/ liter
- Kubełek z lodem 5 zł/ szt.
- istnieje możliwość domówienia za dodatkowa 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