

CATERING KOMUNIJNY Z DOSTAWĄ DO DOMU 2025

Zapraszamy do skorzystania z naszej propozycji cateringu, żeby zorganizować obiad
komunijny w domu

Oferujemy:

- w podstawowej cenie poniższe menu plus dostawa dań
- możliwość bezpłatnego wypożyczenia podgrzewaczy do dań ciepłych
- możliwość przygotowania dań zimnych na półmiskach porcelanowych do bezpośredniego wyłożenia na stół w cenie
- dania przygotowane i dostarczane z zachowaniem wymogów sanitarnych



Menu 140 zł

Zupa:

Domowy rosół z makaronem

Dania główne: dania na półmiskach

Dewolaj z kurczaka 100 % (100 g/osoba)

Karkówka w sosie grzybowym 100 % (100 g/osoba)

Mięsne roladki faszerowane warzywami w sosie pomidorowym 100 % (100 g/osoba)

Roladki z kurczakiem ze szpinakiem w sosie pieczarkowym 100 % (100 g/osoba)

Gotowane ziemniaki ze świeżym koperkiem, Ziemniaki zapiekane

Surówki z marchewką i kapustą, Buraczki

Deser:

Lody z owocami

Przekąski zimne: dania na półmiskach

Sałatka jarzynowa w szynce

Ryba po grecku

Paszteciki z pieczarkami

Pieczywo czosnkowe własnego wypieku a la pizza

Tartaletki z serem i warzywami

Sałatka ryżowa z kurczakiem i ananasem

Pieczywo własnego wypieku, masło

Menu 180 zł

Zupa:

Domowy rosół z makaronem

Dania główne:

Dewolaj z kurczaka 100% (100 g/osoba)

Mięsne roladki faszerowane warzywami w sosie pomidorowym 100 % (100 g/osoba)

Półdewiczki wieprzowe na zielonych szparagach 100 % (100 g/osoba)

Filet z kurczaka w sosie pieczarkowym 100 % (100 g/osoba)

Gotowane ziemniaki ze świeżym koperkiem, Ziemniaki zapiekane

Surówki z marchewką i kapustą, Warzywa grillowane

Przekąski zimne:

Tatar z wołowiny z marynowanymi borowikami i cebulką

Sałatka z kurczakiem

Patery wędlin i serów

Sałatka grecka

Mufinki z szynka parmeńską i serem

Mini tortilla z kurczakiem

Pieczywo, masło

*Filet z pstrąga w sosie ziołowym (Danie, na które można zamienić jedno z głównych dań)

Menu 210 zł

Zupa:

Rosół z makaronem

Dania główne:

Karkówka w sosie borowikowym 100% (100 g/osoba)

Wołowina duszona w sosie z czerwonego wina 100 % (100 g/osoba)

Dewelaj w złocistej panierce 100 % (100 g/osoba)

Mięsne roladki faszerowane warzywami w sosie pomidorowym 100 % (100 g/osoba)

Ziemniaki ze świeżym koperkiem, Ziemniaki zapiekane

Surówki z marchewką i kapustą, Warzywa grillowane

Przekąski zimne:

Zestawy sushi

Tatar z wołowiny z marynowanymi borowikami

Karkówka pieczona ze śliwką

Tortilla z warzywami i kurczakiem

Sałatka sopska – sałatka ze świeżych warzyw z serem feta

Sałatka z kurczakiem

Roladki z pstrąga

Pieczyno, masło

Kolacja:

Barszcz czerwony z pasztecikami

*Filet z pstrąga z karmelizowaną marchewką (Danie, na które można zamienić jedno z głównych dań)

*Dorsz na grillowanych warzywach (Danie, na które można zamienić jedno z głównych dań)

Menu 280 zł

Zupa:

Krem z pomidorów lub rosół z makaronem

Dania główne: dania na półmiskach

Wołowina duszona z warzywami 100 % (100 g/osoba)

Cielęcina w sosie borowikowym 100% (100 g/osoba)

Filet z łososia na zielonych szparagach 100 % (100 g/osoba)

Patery grillowanych owoców morza (krewetki w całości z grilla, małże mule z winno- śmietanowym dressingiem, małże zielone nowozelandzkie z winno – pomidorową marynatą, kalmary z grilla, ośmiorniczki z grilla, makaron ryżowy)

Ziemniaki ze świeżym koperkiem, Frytki, Surówki z marchewką i kapustą

Przekąski zimne:

Zestawy sushi

Tatar z wołowiny z marynowanymi borowikami

Karkówka pieczona ze śliwką

Tortilla z warzywami i kurczakiem

Tatar z łososia z avocado

Sałatka sopska– sałatka ze świeżych warzyw z serem feta

Bruschetty – grzanki z pomidorem i ogórkiem

Kolacja:

Barszcz czerwony z pasztecikami

Opcjonalne dodatkowe koszty:

Barek kawowy – kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna – koszt 25 zł/osoba

Wypożyczenie porcelany, szkła z dostawą – koszt 20 zł/osoba

Stoły, obrusy, krzesła, pokrowce na krzesła z dostawą – koszt 15 zł/osoba

Nakrycie i przygotowanie stołów – koszt 15 zł/osoba

Obsługa na miejscu 1 osoba do 15 osób do 6 godzin – 700 zł

Obsługa na miejscu 2 osoby powyżej 15 osób do 6 godzin – 1200 zł