

Komunia 2025

PROPOZYCJA I w cenie 160 zł / 1 os.

obiad:

rosół z makaronem – 350 ml

piersź indyka w sosie śmietanowym / schab faszerowany śliwkami i morelami / stripsy

drobiowe / kotlet warzywny

na każdą osobę przypada 350 g z powyższych

ziemniaki opiekane – 150 g

surówka z białej kapusty / surówka z czerwonej kapusty / marchewka z jabłkiem

na każdą osobę przypada 300 g z powyższych

deser:

szarlotka z bitą śmietaną – 150 g

zimna płyta:

półmisek wędlin i mięs pieczonych – 100 g

dekorowana deska serów – 100 g

sałatki: grecka, mix sałat z pieczonym kurczakiem / jarzynowa

na każdą osobę przypada 400 g z powyższych

pieczywo

Komunia 2025

PROPOZYCJA II w cenie 180 zł /1 os.

obiad:

krem z pomidorów z grzankami ziołowymi – 350 ml

pierś z kurczaka w szynce włoskiej faszerowana mozzarellą i suszonymi pomidorami – 180 g

gnocci ze szpinakiem i suszonymi pomidorami (wege) – 400 g

zapiékanka ziemniaczana – 100 g

mix sałat z sosem vinegrette i pomidorkami cherry – 100 g

deser:

klasyczne tiramisu

zimna płyta:

wybór serów i wędlin śródziemnomorskich – 150 g

mozzarella bambini, owczy pecorino, gorgonzola, grana padano,

prosciutto, salami, bresaola, speck

winogrona, oliwki, suszone sliwki i morele, orzechy

antipasti – 100 g

oliwki czarne i zielone, suszone pomidory, faszerowane papryczki

przekąski typu finger food – 5 szt./os.

grissini z pesto

melon z szynką parmeńską

mini caprese – pomidorki cherry, mozzarella, bazyliia

salami z oliwką i suszonymi pomidorami

tartinki: z wędzonym łososiem, kozim serem i pomidorkami

Komunia 2025

PROPOZYCJA III w cenie 210 zł

obiad:

zupa grzybowa z uszkami – 350 ml

pieś indyka podawana z żurawiną – 200 g

łosoś pieczony w sosie cytrynowo-maślanym – 150 g

zapiekanki ziemniaczane – 100 g

wybór sałat z sosem vinegrette i nasionami – 150 g

deser:

mix słodkości 4 szt/os.

kruche babeczki z kremem mascarpone i świeżymi owocami

mix ciast domowych w papilotkach (np. brownie, sernik, ciasto z owocami)

makaroniki

faszerowane słodkie croissanty

zimna płyta:

na każdą osobę przypada 5 przekąsek z poniższych

mini kanapki bankietowe mix rodzajów

faszerowane croissanty

miniburgery z wołowiną

mini tarty mix rodzajów

krewetki w panko

koreczki caprese (pomidorki cherry, bazylia, mozzarella bambini)

naleśnikowe ruloniki z pastą z suszonych pomidorów i rukolą

ruloniki z tortilli z salami, serem i warzywami

danie gorące:

zupa meksykańska z chorizo

Komunia 2025

MENU OBIADOWE DLA DZIECI

w cenie 50 zł/os.

- rosół z makaronem/panierowana pierś kurczaka/opiekane ziemniaki/surówka z marchewki z jabłkiem
- zupa jarzynowa/naleśniki z czekoladą i bananami (lub serem/dżemem)
- zupa pomidorowa z ryżem/placuszki bananowe z polewą czekoladową
- krem z porów i zielonego groszku/ryba w cieście/ziemniaki/mizeria
- żurek z jajkiem i ziemniakami/makaron z sosem bolońskim

INFORMACJE DODATKOWE:

- Dania gorące dostarczane są w termosach gastronomicznych, gorące, gotowe do wyłożenia na stół
- Pozostałe dania dostarczane są na zastawie porcelanowej, gotowe do wyłożenia na stół.
- Podana cena zawiera wypożyczenie zastawy
- Dostawa na terenie Krakowa gratis na umówioną godzinę pod wskazany adres
- Odbiór naczyń, termosów, urządzeń po uprzednim ustaleniu w dniu następnym po uroczystości
- Minimum logistyczne każdego zamówienia to 2000 zł