

Restauracja „Kresowa” al. Wojska polskiego 67, 70-478 Szczecin



Oferta na organizację uroczystego obiadu Komunijnego w restauracji Kresowa.

Napoje:

Herbata i kawa parzona w ekspresie przelewowym i podana w termosach na bufecie kawowym.

Przez cały czas trwania spotkania na stołach będzie woda w karafkach lub szklanych dzbankach z miętą i cytryną, oraz soki 100% jabłko i pomarańcz (bez ograniczeń).

Zamówione napoje gazowane, ew. lody dla dzieci i alkohol płatne dodatkowo, według cen z karty menu.

Mini starter (przystawka):

1. Tartaletka faszerowana ratatuj i wędzonym serem twarogowym, podana z małą zieloną sałatką z winegretem

Zupa (proszę o wybór jednej zupy dla osób dorosłych):

1. Krem z białych warzyw podany z oliwą truflową i prażonymi pestkami

2. Rosół z kury i wołowiny podany z makaronem marchewką i natką pietruszki

Danie główne:

1.Grillowane polędwiczki wieprzowe podane z sosem pieczeniowym, zielonymi szparagami, pieczonymi w ziołach ziemniakami i zieloną sałatką z ziołowym winegretem

2.Dla wegan lub vegetarian podamy:

Pieczona w piecu, faszerowana ratatuj połówka cukinii podana z zielonymi szparagami, pieczonymi w ziołach ziemniakami i sałatką z ziołowym winegretem

Deser (tort i ciasta wliczone w cene za osobę) :

Dwa ciasta podane na paterach (czekoladowe i sernik)

(każdego z ciast po 1 porcji 80g na osobę)

Tort- Torty pieczemy sami, tylko na naturalnych składnikach, są mało słodkie. Do wyboru smaki: czekoladowy z wiśniami, czekoladowo-cytrynowy, smietankowo – owocowy, chałwowo jagodowy

Koszt powyższej usługi wynosi 230zł za osobę dorosłą, dzieci 170zł (menu dziecięce: Rosółek z marchewka i makaronem, panierowane polędwiczki z kurczaka podane z surówką z marchewki, frytkami i ketchupem), bobasy bezpłatnie.

W cenie wliczony jest: biały obrus, świece i świeże kwiaty na stole. Przewidywany czas rezerwacji to max. 4,5 godziny.

Piotr Szewczuk 720811189