

OFERTA (ROK 2018)

PRZYJĘCIA PIERWSZOKOMUNIJNEGO

ZESTAW II

OBIAD:

- rosół z makaronem
- rolada śląska 1/1
- karczek nadziewany śliwką 1/2
- pieczone udko z kurczaka 1/2
- kluski śląskie (jasne/ ciemne)
- kapusta czerwona gotowana
- kapusta kiszona z pieczarkami
- sos
- kompot



DESER:

- pucharek lodowy z bitą śmietaną oraz owocami

PRZERWA KAWOWA:

- kawa, herbata + dodatki (śmietanka, cukier, cytryna)
 - ciasto (3 gat.do wyboru) (1,5x)
- dodatkowo tort w/ cennika + 20 % serwis**

ZIMNE PRZEKĄSKI:

- półmisek mięs i wędlin
 - deska serów z żurawiną
 - szynkowe roladki z sałatką serową 1/2
 - słupki z ogórka zielonego z twarogiem 1/2
 - pomidor z mozzarellą
 - jajka faszerowane
 - mini tymbaliki
 - ślimaczki z ciasta francuskiego z szynką
 - przysmaki rybne: - kęski rybne w sosie pomidorowym 1/2
 - zawijaski śledziowe 1/2
 - sałatka tortellini – 1/2
 - sałatka hawajska – 1/2
 - pieczywo + masło

KOLACJA:

- panierowany filet z kurczaka 1/1
- kotlet de volaille 1/2
- ziemniaki puree 1/2
- szyszki ziemniaczane 1/2
- warzywa z masłem czosnkowym 1/2
- surówka z białej kapusty 1/2
- barszcz czerwony

Cena zestawu : 150 PLN / os

**W cenę wliczony jest wystrój, oraz zastawa, obsługa
dodatkowo dowóz (jeśli impreza będzie poza firmą) wg km**

CENNIK- CATERING

- posiłki wg zamówienia + 20 %
- obsługa (kelner) – 10,00/osoby
 - dowóz – 1,50/km
 - wystrój – 6,00/osoby
 - zastawa – 4,00/osoby

