



Oferta na organizację uroczystego obiadu Komunijnego w restauracji Mała Tumska. Podamy Państwa gościom mini menu, z którego każdy wybierze w restauracji u kelnera, zupę oraz danie główne.

Napoje:

Do deseru podamy świeżo parzona kawę lub herbatę (w zależności od preferencji gości).

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

Zamawiane napoje gazowane i alkohol płatne dodatkowo, wedle cen z karty menu.

Mini starter (przystawka):

1. Mini quiche francuska z boczniakiem i parmezanem, podana z małą zieloną sałatką z winegrettem

Zupa do wyboru:

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

2. Rosół z kaczki z makaronem marchewką i natką pietruszki

Danie główne do wyboru:

1. Filet z dorsza podany z ryżem jaśminowym, podsmażanym jarmużem i pesto pietruszkowym
2. Grillowane polędwiczki wieprzowe podane z sosem pieprzowym na czerwonym winie, pieczonymi warzywami i puree ziemniaczanym
3. Grillowana pierś z kurczaka podana z grillowanymi plastrami cukinii, sosem śmietanowym z suszonych pomidorów i ryżem jaśminowym

Deser:

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, śmietankowo – owocowy, chałwowo-jagodowy (Tort własny, dostarczony przez zamawiającego: cena -10zł za osobę)

Koszt powyższej usługi wynosi 210zł za osobę dorosłą, dzieci 150zł (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 +48 91 4480116