

Catering Komunijny

2021rok

Obiad:

Rosół z makaronem

Krem szparagowy

Krem pomidorowy

Danie główne:

Kotlet schabowy

Filet z kurczaka

Rolada drobiowa ze szparagami i boczkiem

Sakiewka mnicha z farszem warzywnym

De'volaille

Polędwica wieprzowa w sosie kurkowym

Zraz zawijany

Kaczka pieczona ze śliwkami i jabłkami

Indyk gotowany w sosie pietruszkowym

Kotlet wegański

Dodatki:

Ziemniaki, kluski półfrancuskie, pieczone ziemniaki

Surówka z białej kapusty,

Buraczki, surówka z marchewki i ananasa

kapusta modra gotowana, pieczone warzywa

Sos do mięs

Zimny bufet:

Schab w galarecie nadziewany śliwką

Galantyna drobiowa

Jajko z sałatką

Szparagi w szynce

Zimne przekąski

Roladki wegańskie z tortilli

Volauvanty z ciasta francuskiego

Kieszonki ze schabu z musem chrzanowym

Grissini z szynką parmeńską i rukolą

Tacos z kurczakiem i warzywami

Sałatki:

Sałatką fitness z orzechami

Sałatką kebab

Sałatką z grillowanym indykiem

i sosem szafranowym

Sałatką z kaszą pęczak, pieczoną marchewką

i sosem balsamicznym

Pieczyno, masło



Catering komunijny
Cennik na rok 2021

Wariant 1

Jedna zupa do wyboru

Obiad - 1,5 porcje mięsa na osobę

Cena na osobę 50 zł.

Wariant 2

Jedna zupa do wyboru

Obiad - 2 porcje mięsa na osobę

Cena na osobę 60 zł.

Wariant 3

Jedna zupa do wyboru

Obiad - 2,5 porcji na osobę

Cena za osobę 70 zł.

Wariant 4

Obiad + zimna kolacja

Jedna zupa do wyboru

Obiad - 1,5 porcje mięsa na osobę

Kolacja - 1,5 porcje na osobę

Cena za osobę 85 zł.

Wariant 5

Obiad + zimna kolacja

Jedna zupa do wyboru

Obiad - 2 porcje mięsa na osobę

Kolacja - 2 porcje na osobę

Cena za osobę 95zł.