

Catering Komunijny

w domu



Pakiet nr 1 (min. 20 osób)

Bufet zimny – 3 porcje / osoba

- Indyk w maładze z mandarynkami, borówką i truskawką
- Parfait z gęsich wątróbek z truskawkami i kruszonką z chałwy sezamowej
- Schab po warszawsku
- Carpaccio z grillowanego bakłażana z kozim serem i truskawkami
- Szparagi zapiekane w cieście francuskim z pomarańczami i sezamem

Bufet sałatkowy - 150 g / osoba

- Mix sałat z arbuzem i truskawkami z serem pleśniowym z sosem z owoców granatu
- Mix sałat z kolorową fasolką, pomidorkami concase i kiełkami rzodkiewki
- Mix roszponki, rukoli i rukwi wodnej z owocami granatu i filecikami z pomarańczą z dresingiem miodowo-orzechowym
- Radicchio i roszponka z mango, awokado nasionami chia i jeżynami z dresingiem octowo - jabłkowym

Dodatki

- Pieczywo: wybór bułeczek bankietowych

Bufet ciepły

Zupy

- Rosół z domowym makronem i natką pietruszki
- Krem ze szparagów z groszkiem ptysowym

Catering Komunijny

w domu



Dania główne

- Kotlet de volaille z serowo - maślanym nadzieniem, młode ziemniaki, karmelizowana marchewka
- Roladki z soli w sosie limonowym, risotto pomidorowe, kalafior romanesco

Danie dla dzieci jedno

Zupa

- Rosół z makaronem

Dania główne (jedno do wyboru)

- Antrykot z kurczaka zapiekany z truskawkami i parmezanem, ziemniaki pieczone, surówka z marchwi
- Pulpeciki w sosie pomidorowo koperkowym, ziemniaki puree, marchewka z groszkiem

Bufet słodki - 100g / osoba

- Sernik maślany z białą czekoladą
- Szarlotka francuska z bezą

Catering Komunijny *w domu*



Pakiet nr 2 (min. 20 osób)

Bufet zimny - 4 porcje / osoba

- Roladki z szynki parmeńskiej z gorgonzolą, rukolą i suszonym pomidorem
- Schab po warszawsku
- Mięsa pieczone (karkówka, boczek rolowany, schab ze śliwką)
- Indyk w maladze z borówką, mandarynką i truskawką
- Warzywa na styl hiszpański posypane parmezanem i ciemnym sosem balsamicznym
- Caprese z pomidorów, grillowanego bakłażana i sera mozzarella polane sosem pesto
- Łosoś gravlax marynowany w wiśniówce i cytrusach z marynowaną rzepą i limonką
- Grillowane przegrzebki na musie bazyliowym z rukolą i szynką parmeńską

Bufet sałatkowy - 150 g / osoba

- Mix sałat z arbuzem i truskawkami z serem pleśniowym i sosem z owoców granatu
- Mix sałat z kolorową fasolką, pomidorkami concase i kiełkami rzodkiewki
- Mix roszponki, rukoli i rukwi wodnej z granatem i filecikami z pomarańczą z dresingiem miodowo-orzechowym
- Radicchio i roszponka z mango, awokado, nasionami chia i jeżynami z dresingiem octowo - jabłkowym

Dodatki

- Pieczywo: wybór bułeczek bankietowych

Catering Komunijny

w domu



Bufet ciepły

Zupy

- Rosół z kaczki z domowym makaronem i kluseczkami mięsnymi
- Krem z pomidorów z kwaśną śmietaną i bazylią

Dania główne

Kotlet de volaille z serowo - maślanym nadzieniem, młode ziemniaki,
karmelizowana marchewka

Sandacz na sosie borowikowo-rakowym, ziołowe risotto, kalafior romanesco

Danie dla dzieci

Zupa

- Rosół z makaronem

Danie główne (jedno do wyboru)

- Antrykot z kurczaka zapiekany z truskawkami i parmezanem, ziemniaki pieczone, surówka z marchwi i jabłka
- Pulpeciki w sosie pomidorowo - koperkowym, ziemniaki puree, marchewka z groszkiem

Bufet słodki - 150g / osoba

- Sernik maślany z białą czekoladą
- Szarlotka francuska z bezą
- Brownie z podwójną czekoladą
- Krem brulee

Catering Komunijny

w domu



Pakiet nr 3 (min. 20 osób)

Bufet zimny - 5 porcje / osoba

- Terina z łososia z mandarynkami i chili
- Mini turbaniki z spaghetti z krewetką i młodym szpinakiem i sosem z czarnego kawioru
- Placuszki z cukinii z marynowanym łososiem i kwaśną śmietaną
- Galantyna drobiowa z suszonymi owocami marynowanymi w calvadosie
- Terina z kurzych wątróbek z jabłkiem i konfiturą z czerwonej cebuli i czarnego bzu
- Vitello tonnato (cielęcina w sosie z tuńczyka)
- Roladki z polędwicy wołowej nadziewane foie gras z sosem chili i radicchio
- Roladki wołowe nadziewane borowikami i czosnkiem w galarecie rozmarynowej z pomidorkami cherry
- Wolno pieczony boczek z rukolą, grissini i musem chrzanowym
- Mięsa pieczone (karkówka, boczek rolowany, schab ze śliwką)
- Pasztety podane z marynatami: drobiowy, wieprzowy, z dziczyzny

Bufet sałatkowy - 200 g / osoba

- Sałatka z tuńczykiem, grillowaną dynią i papryką z mixem kolorowych pomidorków z sosem cytrynowym
- Sałatka z rukoli i selera naciowego z gruszką, orzechami nerkowca i z dresingiem z winogron cabernet
- Mix sałat z mandarynkami, oliwkami i serem feta z dresingiem balsamiczno -truskawkowym
- Sałatka z kopru włoskiego z pomarańczami i malinami z dresingiem cytrusowym



**ROYAL
CATERING**

Catering Komunijny

w domu



Dodatki

- Pieczywo: wybór bułeczek bankietowych

Bufet ciepły

Zupy

- Aksamitna zupa rakowa
- Zupa borowikowa z łazankami

Dania główne

- Zrazy wołowe z ogórkiem i boczkiem, kopytka szpinakowe, mini buraczki karmelizowane
- Łosoś w cieście filo z sosem figowym, pęczotto szafranowe, warzywa z pary

Dania dla dzieci

Zupa (jedna do wyboru)

Rosół z makaronem domowym

Zupa pomidorowa z domowymi zacierkami

Danie główne (jedno do wyboru)

- Kotlet schabowy, młode ziemniaki, mizeria z pomidorów malinowych
- Penne z kurczakiem i oregano w sosie pomidorowo- miodowym

Bufet słodki - 200g / osobę:

- Sernik maślany z białą czekoladą
- Szarlotka francuska z bezą
- Mini beziki z mascarpone i owocami
- Krem brulee
- Panna Cotta z mussem owocowym
- Owoce krojone

Catering Komunijny

w domu



Proporcja dań głównych (dla dorosłych) możliwość wyboru przez klienta

Wersja 1 – 50 % danie I / 50 % danie II

Wersja 2 – 70 % danie I / 30 % danie II

Wersja 3 – 30 % danie I / 70 % danie II

Wersja 4 – 100 % / 100 % dopłata do menu 70 % wartości

W cenę każdego menu wliczone:

Jedzenie

Sprzęt bankietowy niezbędny do wyserwowania dań (patery, misy,
podgrzewacze),

Transport na terenie Warszawy

Dodatkowo płatne

Obsługa kelnerska

Napoje

Sprzęt bankietowy: zastawa porcelanowe, sztucce, szkło, nakrycia, stoły
zasiadane, krzesła

Namiot

Dekoracja kwiatowa

Catering Komunijny

w domu



Formalności:

Forma płatności: gotówka / przelew / karta kredytowa

Zaliczka: TAK 70 %

Przyjęcie zamówienia: Podpisanie zlecenia

Warunki rezygnacji:

- Na 7 i mniej dni przed realizacją – ponosząc 80% kosztów ustalonej kwoty zamówienia.
- Na 4 i mniej dni przed realizacją – ponosząc 100% kosztów ustalonej kwoty zamówienia.

Warunki zmiany ilości osób:

- Możliwość zmniejszenia ilości uczestników (gości) do 10% - 7 dni przed realizacją
- Możliwość zmniejszenia ilości uczestników (gości) do 5% - 5 dni przed realizacją
- Brak możliwości zmniejszenia ilości osób na 5 dni przed realizacją
- Możliwość zwiększenia ilości osób do 4 dni przed datą realizacji