

WWW.ROYAL-CATERING.PL

*Catering
na Przyjęcie Komuniyjne 2021*

Pakiet I – 115,00 zł/osoba

BUFET ZIMNY

* 4 por. / os.

Kurczak nadziewany pistacjami podany na musie
z zielonego groszku

Roladki z szynki parmeńskiej z gorgonzolą,
rukolą i suszonymi pomidorami

Schab po warszawsku

Mięsa pieczone

(karkówka, boczek rolowany, schab ze śliwką) i pasztety

Caprese z pomidorów i mozzarelli z bazyliowym pesto

Pieczyno:

wybór bułeczek bankietowych, pieczywo razowe, pszenne

SAŁATY / SAŁATKI

*250 g / os.

Mix sałat z arbuem i truskawkami z serem pleśniowym
i sosem z owoców granatu

Sałatka z grillowanym kurczakiem, parmezanem,
ziołowymi grzankami i sosem cesar

BUFET CIEPŁY

ZUPY

Rosół z domowym makronem i natką pietruszki

DANIE GŁÓWNE

Roladka z kurczaka z suszonymi pomidorami i szpinakiem,
młode ziemniaki z koperkiem
karmelizowana młoda marchewka

BUFET SŁODKI

* 150g / os.

Sernik maślany z białą czekoladą

Szarlotka francuska z bezą

Brownie czekoladowe z truskawką

Babeczki z budyniem i truskawkami

Oferta dla grup min. 20 osób, mniejsze zamówienia – wycena indywidualna



Aranżacja stołów

Na życzenie przygotujemy dekoracje
kwiatowe oraz aranżacje stołów i bufetów w
wybranym stylu i kolorystyce



Pakiet II – 129,00 zł/osoba

BUFET ZIMNY

* 5 por. / os.

Bliny gryczane z wędzonym łososiem i koperkiem

Szparagi owijane w szynkę prosciutto
zapieczone pod sosem holenderskim

Roladka drobiowa nadziewana pistacjami
na puree z zielonego groszku

Schab nadziewany suszonymi pomidorami i rukolą z kiełkami

Pakieciki z cukinii z musem ziołowym i młodymi pędami groszku

Pieczyno:

wybór bułeczek bankietowych, pieczywo razowe, pszenne

SAŁATY / SAŁATKI

*200g / os.

Mix radichio i roszponki z marynowaną gruszką,
orzechami i kozim serem

Szpinak z malinami, grillowanym bekonem
i dressingiem balsamicznym

BUFET CIEPŁY

ZUPY

Rosół z domowym makronem i natką pietruszki
lub

Krem ze szparagów z groszkiem ptysiovym

DANIE GŁÓWNE

(50% danie mięsne, 50% danie z rybą)

Poliki wieprzowe duszone w sosie własnym

Seriola na szparagach morskich z sosem limonowym

Pieczone bataty

Biała kasza gryczana ze świeżą trybulą

Młode warzywa gotowane na parze

BUFET SŁODKI

* 200g / os.

Mini beza z kremem mascarpone i owocami

Tartaletka z malinami

Czekoladowe brownie z truskawką

Owoce sezonowe

Oferta dla grup min. 20 osób, mniejsze zamówienia – wycena indywidualna



Różne formy serwowania jedzenia

Proponujemy dwie możliwości: menu w całości serwowane w bufecie, bądź dania ciepłe podane przez kelnerów



Pakiet III – 149,00 zł/osoba

BUFET ZIMNY

* 6 por. / os.

Łosoś gravlax marynowany w wiśniówce i cytrusach
z marynowaną rzepą i limonką

Roladka drobiowa nadziewana pistacjami
na puree z zielonego groszku

Szparagi owijane w szynkę prosciutto zapieczone
pod sosem holenderskim

Schab nadziewany suszonymi pomidorami i rukolą z kielkami

Pakieciki z cukinii z musem ziołowym i młodymi pędami groszku

Świeże warzywa z pastą z zielonego groszku
i hummusem sezamowym

Pieczyno:

wybór bułeczek bankietowych, pieczywo razowe, pszenne

SAŁATY / SAŁATKI

*200 g / os.

Salatka z grillowanym kurczakiem, bekonem, pomidorkami
cherry, grzankami i sosem cezar

Liście szpinaku z arbuze, truskawkami, serem pleśniowym
i dressingiem balsamicznym

Radicchio i roszponka z mango, awokado, nasionami chia
i jeżynami z dresingiem octowo - jabłkowym

BUFET CIEPŁY

ZUPY

Rosół z kaczki z kołdunami i ziołowym
makaronem
lub

Krem z pomidorów mascarpone i pieprzem młotkowanym

DANIE GŁÓWNE

Delikatne udko z kaczki w sosie demi-glace żurawinowym

Turbot na tagliatelle warzywnym z sosem limonkowym

Ziemniaki francuskie w mundurkach

Czarna soczewica

Młody groszek strączkowy

Surówka z nowalijkami

BUFET SŁODKI

*200g / os.

Mini beza z kremem mascarpone i owocami

Panna cotta z musem malinowym

Creme brulee

Owoce sezonowe

Oferta dla grup min. 20 osób, mniejsze zamówienia – wycena indywidualna



Komunia w ogrodzie

Posiadamy niezbędny sprzęt i ogromne doświadczenie w organizacji komunii w plenerze. Możemy kompleksowo przygotować spotkanie pod namiotem nawet na 100 osób



Pakiet IV – 185,00 zł/osoba

BUFET ZIMNY

* 7 por. / os.

Placuszki z cukinii z marynowanym łososiem i kwaśną śmietaną

Roladka drobiowa nadziewana pistacjami

na puree z zielonego groszku

Vitello tonnato (cielęcina w sosie z tuńczyka)

Szparagi owijane w szynkę prosciutto

zapieczone pod sosem holenderskim

Schab nadziewany suszonymi pomidorami i rukolą z kietkami

Roladki wołowe nadziewane borowikami i czosnkiem

w galarecie rozmarynowej z pomidorkami cherry

Pakieciki z cukinii z musem ziołowym i młodymi pędami groszku

Świeże warzywa z pastą z zielonego groszku i hummusem sezamowym

Pieczyno:

wybór bułeczek bankietowych, pieczywo razowe, pszenne

SAŁATY / SAŁATKI

*300 g / os.

Mix sałat z krewetkami, awokado i pomidorkami cherry

w sosie liomonkowo- koktajlowym

Szpinak z malinami, grillowanym bekonem

i dressingiem balsamicznym

Mix sałat z mandarynkami, oliwkami i serem feta

z dresingiem balsamiczno - truskawkowym

BUFET CIEPŁY

ZUPY

Aksamitna zupa homarowa z ziołowymi zacierkami

Krem truflowy z chipsami z manioku i oliwą bazyliową

DANIA GŁÓWNE

Poliki wołowe w sosie demi-glace z zielonym pieprzem

Mahi-mahi (złoty tuńczyk) w sosie z yuzu i mleka kokosowego

Puree chrzanowe

Dziki ryż

Karmelizowana młoda marchewka

Młody brokuł

BUFET SŁODKI

* 200g / os.

Tartaletka z liofilizowaną maliną i białą czekoladą

Mini bezy z mascarpone i owocami

Creme brulee

Panna cotta z musem owocowym

Owoce sezonowe

Oferta dla grup min. 20 osób, mniejsze zamówienia – wycena indywidualna



Tort komunijny

Nasza cukiernia przygotowuje na Państwa wyjątkową uroczystość tort. W naszej ofercie mamy zarówno torty tradycyjne, musowe, naked, w masie cukrowej, drip cake, ombre czy fototorty.

Przykładowe smaki tortów: baleys z białą czekoladą, czekolada z rumem, tropikalny, czekoladowy biszkopt z bitą śmietaną i wiśniami, kajmakowy, truskawkowo-jogurtowy, jogurtowy z owocami, bita śmietana z owocami, czekoladowy, czekoladowy z wiśniami, mus z białej czekolady z migdałami, pralinowo-czekoladowy, tiramisu, malinowy, mango, brzoskwinia-marakuja, orzechowy, oreo, z nutellą, zielone jabłuszko, kawowy ...lub każdy inny – wg uznania Klienta.

OPCJA DODATKOWA: STACJA Z GRILLEM- 300g/ osoba
35,00 zł / osoba

Pstrąg w całości w świeżych ziołach
Karkówka w zalewie miodowo musztardowej
ze świeżym estragonem

Buffalo Wings marynowane w mango

Pierś z kurczaka zagrodowego w sosie jogurtowo śmietanowym

Szaszłyk z szynki i słoniny z dodatkiem cebulki czerwonej

Słodkie ziemniaki z serem cheddar,
rodzynkami z dresingiem czosnkowym

Dodatki: wybór pieczywa, ogórki kiszane i małosolne, sosy,
świeże warzywa

W cenie zapewniamy wyposażenie stanowiska grillowego,
aranżację, dekoracje oraz obsługę

DANIA DLA DZIECI
35,00 zł / osoba

Rosół z makaronem domowym
lub
Krem z pomidorów

Pulpeciki drobiowe w sosie pomidorowy
młode ziemniaki
mizeria z ogórków na słodko
lub

Filet z indyka w chrupiącej panierce
pieczone ziemniaki
surówka z marchwi i jabłka

NAPOJE
19,00 zł/ osoba

Woda gazowana i niegazowana
Soki owocowe 100%

Bufet z lemoniadą
-arbuzowa
-cytrynowa
-truskawkowa



Candy bary
Nasza cukiernia przygotowuje na Państwa uroczystość niezapomniane słodkie bufety w wybranej aranżacji, kolorystyce czy też motywie przewodnim.



Candy bar: przykładowe propozycje

SŁODKI BUFET- PROPOZYCJA I rustykalny, naturalna kolorystyka

Dedykowany dla 20-30 osób
(150g-125g/porcja)

Muffin z kremem waniliowym 10 szt.
Mini ptysie z bitą śmietaną 10 szt.
Tarteletki cytrynowe
z paloną bezą 10 szt.
Mini beziki
w kolorze białym (ok 30 szt.)
Crème brulee 10 szt.
Mus caffè latte 10 szt.
Rurki z kremem 10 szt.
Ciasto szpinakowe
z musem mascarpone 10 szt.
Pop cakes 10 szt.

SŁODKI BUFET- PROPOZYCJA II czekoladowy

Dedykowany dla 20-30 osób
(150g-125g/porcja)

Czekoladowe cupcake 10 szt.
Mini bajaderka 10 szt.
Mini W-Z 10 szt.
Cookies z kawałkami czekolady 10 szt.
Brownie z podwójną czekoladą 10 szt.
Mus chocolate Jack daniel's 10 szt.
Mus black & white chocolate 10 szt.
Pianki w czekoladzie 150 g.
Czekoladowe praliny 10 szt.
Orzechy i rodzyнки w czekoladzie 150 g.

SŁODKI BUFET- PROPOZYCJA III Mono kolor (np. różowy lub niebieski)

Dedykowany dla 20-30 osób
(150g-125g / porcja)

Cupcake z różowym kremem 10 szt.
Cake pops 10 szt.
Mus malinowy z bitą śmietaną 10 szt.
Panna cotta
z musem truskawkowym 10 szt.
Red velvet mus
z czekoladowym zamszem 10 szt.
Beziki z musem mascarpone
i owocami 10 szt.
Pianki i beziki (ok 30 szt.)
Lizaki bezowe 10 szt.
Pop cakes 10 szt.

SŁODKI BUFET- PROPOZYCJA IV black& gold

Dedykowany dla 20-30 osób
(150g-125g / porcja)

Czekoladowy muffin z kremem 10
szt.
Pop cake 10 szt.
Chrupiący ptyś
z kremem kawowym 10 szt.
Cremeux czekoladowe
z rumem 10 szt.
Mus chocolate Jack daniel's 10 szt.
Pudding chia z musem mango 10 szt.
Czekoladowe brownie 10 szt.
Mini tiramisu 10szt.
Pianki i beziki 1 kg (ok 100 szt.)

Koszt bufetu z aranżacją dla 20-30 osób: 700,00

Kosz dodatkowej porcji - 12,00



Słodkie upominki dla gości

Proponujemy wiele ciekawych słodkich upominków, którymi można obdarować Gości w podziękowaniu za przybycie.

W naszej ofercie m.in:

- truskawki w czekoladzie
- muffiny z dedykowanym nadrukiem
- Grazzing Sweet Box
- Boxy do samodzielnego dekorowania ciasteczek dla chłopców i dziewczynek



PODSTAWOWE INFORMACJE:

Oferta dla grup min. 20 osób, mniejsze zamówienia - wycena indywidualna

Logistyka, transport - 100,00

Porcelana, sztucze - 5,00 / osobę

Bemary do wyłożenia menu w bufecie - 150,00

Drobne dekoracje kwiatowe bufetów – w cenie menu

DODATKOWE OPCJE:

Obsługa kelnerska 350,00 zł od kelnera

Obsługa kucharska – 350,00 zł (w przypadku serwowania dania głównego)

Dekoracje kwiatowe stołów dla gości - indywidualna wycena - od 100,00

Stoły okrągłe - 30,00 / szt.

Obrus biały - 20,00 / szt

Serweta - 2,00 / szt.

Krzesła - 8,00 / szt.

Pokrowce białe na krzesła - 10,00 / szt.

FORMALNOŚCI:

Forma płatności: gotówka/ karta/przelew

Zaliczka: TAK 49 %

Przyjęcie zamówienia: Podpisanie zlecenia

WARUNKI ZMIANY ILOŚCI OSÓB:

Możliwość zmniejszenia ilości uczestników do 10% - 7 dni przed realizacją

Możliwość zmniejszenia ilości uczestników do 5% - 5 dni przed realizacją

Brak możliwości zmniejszenia ilości osób na 5 dni przed realizacją

Możliwość zwiększenia ilości osób do 3 dni przed datą realizacji

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.