



## PRZYKŁADOWE MENU NA PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

### PROPOZYCJA I

#### Zupa dla dzieci

Rosół domowy z makaronem

#### Danie główne dla dzieci

Mini devolaille z frytkami i surówką z marchewki

#### Zupa dla dorosłych

Rosół z pierożkami mięsnymi

#### Danie główne dla dorosłych

Schab z kostką panierowany serwowany z młodymi ziemniakami z koperkiem i młodą kapustą podaną w jabłku

#### Kolejne danie gorące

Roladki drobiowe faszerowane szpinakiem z ćwiartkami ziemniaczanymi oraz fasolką szparagową z zasmażaną bułeczką

Sandacz w chrupiącej panierce w sosie koniakowo-koperkowym podawany z ryżem z kolorowymi warzywami

#### Przekąski zimne

Bukiet wędlin tradycyjnych

Schab po warszawsku w galarecie

Pstrąg w galarecie układany w całość

Salatka szopska (bukiet warzyw, ser grecki, oliwki, dressing musztardowy)

Kaczka na bukietcie owocowym z konfiturą żurawinową

Cygara z łososia faszerowane serem ricotta podawane na rucoli

Warzywa świeże i konserwowe

Sos tatarski, chrzan, ćwikła, masła smakowe

Pieczyno mieszane

#### Napoje

Woda mineralna

Soki owocowe

Kawa, herbata

#### W prezencie dla najmłodszych

Mini stół deserowy: owoce żelowane, desery wielosmakowe, ciasteczka koktajlowe



## PRZYKŁADOWE MENU NA PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

### PROPOZYCJA II

#### Zupa dla dzieci

Zupa pomidorowa z makaronem domowym

#### Danie główne dla dzieci

Kurczak w kokosowej panierce, frytki, mizeria

#### Zupa dla dorosłych

Zupa gulaszowa po węgiersku

Zupa z suszonych prawdziwków z pieczonym schabem i fazankami

#### Danie główne dla dorosłych

Schab z kostką grillowany, faszerowany podgrzybkami z sosem pieczeniowym w asyście młodych ziemniaków z koperkiem oraz młodą kapustą podawaną w jabłuszku

#### Kolejne danie gorące

Udziec wieprzowy pieczony, serwowany na sali przez kucharzy, podawany z okrąszonymi pyzami, kurkami w śmietanie i surówką wiejską

#### Przekąski zimne

Bukiet wędlin własnego wyrobu podawany ze świeżo tartym chrzanem

Pikantne roladki drobiowe w galarecie

Sandacz z sosem tatarskim w galarecie

Salatka owocowa z selerem naciowym, rodzynkami i malinowym dresingiem

Salatka z mini mozarelli i pomidorów cherry

Szynka ze szparagami podawana na sałatce chłopskiej

Papryczki faszerowane greckim serem

Szynka szwarcwaldzka podawana na grillowanej gruszcze

Warzywa świeże i konserwowe

Sos tatarski, chrzan, ćwikła, masła smakowe

Pieczyno mieszane

#### Desery

Zestaw ciast własnego wypieku: szarlotka, sernik, jogurtowe, rolady owocowe, makowiec, babeczki koktajlowe

Owoce

#### Napoje

Woda mineralna

Soki owocowe

Napoje gazowane

Kawa, herbata

#### W prezencie dla najmłodszych

Mini stół deserowy: owoce żelowane, desery wielosmakowe, ciasteczka koktajlowe



*Podane menu jest propozycją i zawsze zostanie dostosowane do Państwa oczekiwań.  
Na Państwa życzenie możemy przygotować propozycję menu jarskiego, wegetariańskiego bądź  
bezglutenowego.*

*Podane oferty zawierają  
Transport sprzętu cateringowego i dań na terenie Warszawy i okolic  
Podstawowe dekoracje z elementów stałych  
Obsługę kucharską*

*Dodatkowe koszty stanowią  
Wynajęcie sprzętu cateringowego (stoły bufetowe i kółtajlowe, obrusy, porcelana, sztuce, wyposażenie  
bufetowe etc.)  
Obsługę kelnerską przyjęcia*

*Jeżeli chcieliby Państwo wzbogacić swoje przyjęcie o inne elementy, za  
dodatkową opłatą proponujemy :*

*Tort  
Prezencikę dla Gości  
Dekorację kwiatową  
Oraz inne pozycje z naszej **oferty specjalnej***

*Mamy nadzieję, iż nasza oferta spotka się z Państwa oczekiwaniami. Pragniemy  
jednocześnie zaznaczyć, że jesteśmy elastyczni podczas negocjacji i postaramy się jak  
najdokładniej dopasować naszą ofertę do Państwa potrzeb i możliwości.*

*Z wyrazami szacunku,*

*Zespół Galop Catering*

Zakaz kopiowania i powielania w części lub w całości bez zgody firmy Artur Świerzewski Galop Catering.