



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 mozzarelli i pomidorków 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 koktajlowe, obrusy, porcelana, sztuce, wyposażenie bufetowe etc.)
Obsługa kelnerska 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.