



Wykwintna kolacja

Przystawka do wyboru – 2 rodzaje :

Mus z wątróbki z gruszką i chatką
Tortellini z kurczaka w kremowym rosole
Terina z kaczki
Krem borowikowy
Krokiety z pstrąga

DANIE GŁÓWNE – dwa rodzaje :

Filet z sandacza z kalaflorem, orzechami laskowymi i szpinakiem
Pierś z kaczki podana z babką ziemniaczaną, puree z czerwonej kapusty i śliwką
Polędwiczka wieprzowa w sosie musztardowym podana z zapiekanką ziemniaczaną, selerem i jabłkiem
Pierogi z dynią podane z niebieskim serem i sosem dyniowym
Stek z kalafiora w sosie curry z rodzynkami i cebulą

DESER do wyboru jeden rodzaj:

Brownie z lodami i owocami
Szarlotka na ciepło z lodami
Sernik z owocami

Koszt 100 zł/ osoba

Podana oferta obejmuje obsługę podczas trwania przyjęcia, nakrycie stołów, dekoracje na stole, wyserwowanie tortu dostarczonego przez Gości

- Pokrowce na krzesła 5 zł/osoba

Maksymalna liczba osób na przyjęciu to 15 osób dorosłych. Menu oraz dokładną liczbę osób należy ustalić najpóźniej tydzień przed planowanym przyjęciem.





MENU I

ZUPA do wyboru :

Rosół domowy z makaronem
Krem z zielonego groszku z ptysiami
Krem z białych warzyw z migdałami
Krem borowikowy z grzankami
Krem z pomidorów z bazylią

DANIE GŁÓWNE podane na półmiskach (3rodzaje):

Devolay
Devolay z suszonymi pomidorami, ziołami i serem
Devolay ze szpinakiem, serem feta i grzybami
Zrazy wieprzowe z boczkiem i ogórkiem w sosie własnym
Zrazy wieprzowe z selerem i jabłkiem
Karkówka grillowana pod warzywną pierzynką
Schab w sosie grzybowym
Żeberka na miodzie
Żeberka barbecue
Policzki wołowe
Filet z sandacza w panierce z sezamu
Łosoś z sałatką nicejską
Wellington pieczarkowy
Warzywa w tempurze (danie wege)
Dodatki do dań: ziemniaki gotowane i ziemniaki zapiekane
Mizeria, zestaw surówek

DESER do wyboru jeden rodzaj:

Brownie z lodami i owocami
lub
Szarlotka na ciepło z lodami
lub
Sernik z owocami

Napoje zimne: woda, kompot, soki, pepsi, mirinda, 7up bez limitu
Kawa, herbata- bufet

Koszt 90 zł/ osoba

Czas trwania przyjęcia max 4 godziny. Koszt przedłużenia o każdą dodatkową godzinę 300 zł



MENU II

ZUPA, DANIE GŁÓWNE, DESER, NAPOJE do wyboru:

Tak jak w menu I

PRZYSTAWKI na stole:

Do wyboru 4:

Mięsa domowe

Pasztet wieprzowo- drobiowy z żurawiną lub suszonymi pomidorami

Schab z musem chrzanowo – jajecznym

Tartaletki mix(z łososiem, z kurczakiem, z warzywami)

Galaretką drobiowa

Galaretką wieprzowa

Rolada szpinakowa z łososiem

Ryba z warzywami

Pstrąg w occie

Koreczki śledziowe

Tatar z łososia

Tatar wołowy

Śliwka w boczku

Hummus wegański

Do wyboru 2:

Sałatka z komosą ryżową

Sałatka grecka

Sałatka z kurczakiem i sosem czosnkowym

Sałatka z boczkiem na roszone

Sałatka z tuńczykiem

Pieczyno

Koszt 140 zł/ osoba

Czas trwania przyjęcia max 6 godzin. Koszt przedłużenia o każdą dodatkową godzinę 300 zł

Dzieci do 2 lat-bez opłat
Dzieci do 10 lat 50% ceny
Powyżej 10 lat-100%

Dodatkowo w ofercie:

- Owoce filetowane 5 zł/osoba
- Wybór 4 dania głównego 10 zł/osoba
- Deser lodowy 8zł/os

Podana oferta obejmuje obsługę podczas trwania przyjęcia, nakrycie stołów, dekoracje na stole, wyserwowanie tortu dostarczonego przez Gości

- Pokrowce na krzesła 5 zł/osoba

Minimalna liczba osób na przyjęciu to 15 osób dorosłych, maksymalna - 30.
W przypadku organizacji przyjęcia na mniejszą ilość osób, należy doliczyć dodatkowy koszt 20 zł/osoba.

Menu oraz dokładną liczbę osób należy ustalić najpóźniej tydzień przed planowanym przyjęciem.

Szanowni Państwo podane oferty mogą służyć jedynie jako przykład menu komunijnego.

Każdą ofertę przygotujemy indywidualnie i dostosujemy do Państwa najwyższych oczekiwań

Więcej informacji:

e-mail: komosianka@hutta.pl

[Tel:502-272-701](tel:502-272-701)

