

Catering na komunię

MENU:

Zupa:

dla dzieci

- ✓ Rosół domowy z makaronem

dla dorosłych – jedna zupa do wyboru:

- ✓ Zupa grzybowa z kluseczkami
- ✓ Zupa krem z pomidorów z bazylią
- ✓ Zupa krem z kukurydzy z chrupiącym boczkiem
- ✓ Flaki tradycyjne
- ✓ Żurek staropolski z jajkiem
- ✓ Zupa cytrynowa z pulpecikami drobiowymi



Danie gorące:

- ✓ Zraziki wieprzowe w sosie własnym
- ✓ Polędwiczki wieprzowe zawijane boczkiem w sosie pieprzowym
- ✓ Sznyceł wiedeński
- ✓ Roladki drobiowe w sosie gorgonzola
- ✓ Filet drobiowy faszerowany rukolą i suszonymi pomidorami
- ✓ Eskalopki z indyka w sosie grzybowym

Danie do wyboru

Dodatki:

- ✓ Ziemniaczki z koperkiem
- ✓ Bukiet surówek

Dla dzieci:

- ✓ Nuggetsy z kurczaka
- ✓ Ziemniaczki z koperkiem
- ✓ Marchewka baby z klarowanym masłem

Przekąski na zimno:

- ✓ Schab po warszawsku
- ✓ Kompozycja jaj faszerowanych (połówki jajka)
- ✓ Śledzie na 3 sposoby
- ✓ Roladki z łososia wędzonego z serem kozim
- ✓ Półmisek wędlin i mięs pieczonych



Dodatki: pieczywo różne rodzaje

Sałatki:

- ✓ Tradycyjna sałatka jarzynowa
- ✓ Sałatka gyros (grillowany kurczak, pomidor, ogórek, papryka czerwona, mix sałat, sos vinegrette)
- ✓ Mix sałat z oliwkami i suszonym pomidorem

Desery:

- ✓ Mini panna cotta
- ✓ Mini brownie
- ✓ Sernik na zimno
- ✓ Ciasto marchewkowe

Tort komunijnyLody:

- ✓ Lody z bitą śmietaną i polewą – *3 gałki na osobę*

Napoje:

- ✓ Kawa
- ✓ Herbata

Dodatki: cukier, mleko, cytryna

- ✓ Sok jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy
- ✓ Woda mineralna z plasterkami cytryny



MINISTERSTWO
Smaku

Ministerstwo Smaku
tel. 760 50 51, kom: 792 717 000