



CATERING
KOMUNIA 2026
200 zł/osoba

PRZYSTAWKI

KRUCHE BABECZKI
nadziewane tradycyjną
sałatką jarzynową

CHRUPIĄCA BRUSCHETTA
z tatarskim i piklami

TARTALETKI
nadziewane pastą jajeczną
z dodatkiem kopru i szczypiorku

FRANCUSKIE ROLADKI
ze szpinakiem i serem feta

PUMPERNIKIEL
z łagodnym kremem chrzanowym i
łososiem

SAŁATKA Z KURCZAKIEM
w sosie curry

SAŁATKA GRECKA
z pesto bazyliowym

ZUPA

**KRÓLEWSKI BULION Z TRZECH
RODZAJÓW MIĘS**
podawany z kluskami lanymi

DANIE GŁÓWNE

**PIECZONA POŁĘDWICZKA
WIEPRZOWA**
w sosie miodowo-musztardowym

DELIKATNE PUREE MAŚLANE

SAŁATKA WIOSENNA

DLA DZIECI

FILECIKI Z KURCZAKA
z serem

ZIEMNIAKI OPIEKANE

MIZERIA

DESER

SELEKCJA CIAST

Dodatkowe danie gorące w cenie 40zł/os.

Możliwa obsługa kelnerska - zakres i cena ustalane indywidualnie.

Diety specjalne: wegetariańska, wegańska, bezglutenowa, bez laktozy w cenie.

Dowóz płatny (cena ustalana indywidualnie)

- dostępny do wyczerpania limitu dowozów na dany dzień.

Przystawki gotowe do podania na stół

- serwowane na eleganckich naczyniach jednorazowego użytku.

Zupa i danie główne - gotowe do odgrzania lub na gorąco (szczegóły do ustalenia).

Dostępny sprzęt cateringowy: zastawa, stoły, krzesła, altany ogrodowe, itp.