

Przykładowe menu na catering typu chrzciny

Menu na 1 osobę

Obiad

- zupa - krem z pieczarek (300 ml)
- zrazy wołowe (250 g)
- kluski śląskie (200 g)
- bukiet surówek (200 g)

Zimne przekąski

- sałatka grecka z serem feta (75 g)
- sałatka z kurczaka wędzonego z ananasem (75 g)
- boczek rolowany (50 g)
- schab z morelą i pistacjami (50 g)
- karczek (po 50 g)
- jajka faszerowane pastami (4 rodzaje do wyboru) (2 połówki)
- brzoskwinie faszerowane tuńczykiem (50g)
- pomidory, ogórki - świeże (100g)
- wybór pieczywa (300 g)
- masło (50 g)

Na ciepło

- gulasz (300 ml)

Deser

- sernik z brzoskwiniami (70 g)
- owoce – cytrusowe, sezonowe (70 g)

Napoje

- sok pomarańczowy, jabłkowy, fanta, coca-cola - 0,5l

Dodatkowe informacje:

- w cenę wliczono: nakrycie tradycyjne, obrusy, dekorację potraw, obsługę.
- koszt transportu, 20 zł (w obrębie miasta Łodzi).
- wszystkie potrawy przyrządzane są w firmie i dowożone do klienta
- podanie ostatecznej ilości osób: 4 dni przed imprezą
- wypożyczenie stołu (6 osób) – 50 zł
- wypożyczenie krzesła – 10 zł

Więcej informacji o cateringu otrzymają Państwo pod numerem telefonu 508 280 725