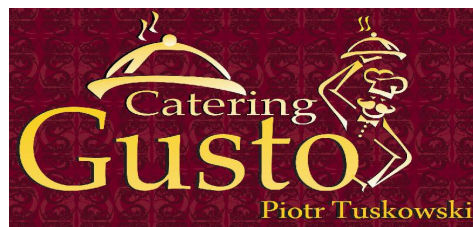


MENU KOMUNIJNE 2024 ROK WYJAZDOWE



ZUPA

- *Rosół z makaronem*

DRUGIE DANIE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH: (3 porcje/osoba)

- *Tradycyjny kotlet De Volaille*
- *Kieszonki faszerowane pieczarkami*
- *Zraz wieprzowy w sosie własnym*
- *pierś z kurczaka z brzoskwinią zapiekana serem*
- *Ziemniaki gotowane*
- *Ziemniaki zapiekane*
- *Jarzyнки na ciepło (dwa gatunki)*
- *Bukiet surówek zimnych (dwa gatunki)*

DESER

- *Ciasta ,kawa we własnym zakresie.*

KOLACJA – PÓŁMISKI ZAKĄSEK ZIMNYCH:(4 porcje/osoba)

- *mozaika drobiowa z owocami*
- *karkówka przekładana sosem chrzanowym*
- *roladka tyrolska z salami i serem brie*
- *pstrąg w galarecie*
- *tymbalik z łososia*
- *roladki z ciasta francuskiego z warzywami,-tortilla z kurczakiem*
- *Sałatki do wyboru (dwa rodzaje)*
- *Pieczyno, masło*
- *udko luzowane,łódyczka z pieczarkami i serem*
- *barszcz czysty*

CENA: 160 zł /os.

Koszt obsługi wynajmu naczyń ustalany indywidualnie

Kontakt
Piotr Tuskowski
Catering Gusto
509-550-490

www.catering-gusto.pl