

Oferta komunijna 2012

Propozycja menu:

Przystawka (do wyboru):

- Melon z szynka Parmeńska w asyście sosu malinowego
- Cielęcina w sosie tuńczykowym z kaparami
- Płatki z oscypka z salsą z karmelizowanych buraczków i orzechów

Zupa: (do wyboru)

- Rosół z kury wiejski z makaronem domowym
- Krem z brokułów z kwiatem lososia wędzonego na zimno

II danie: (do wyboru)

- Rolady wołowe z boczkiem i warzywami
- Polędwiczki wp. z sosem serowym
- Francuskie kurcze na winie z pieczarkami
- Łosoś z bulionu w warzywach

Dodatki:

- Kluski śląskie
- Rissoto z kaszy
- Młode ziemniaczki okraszone maselkiem i koperkiem lub zawijane w boczku
- Bukiet warzyw i sałatek wg. uznania szefa kuchni, czerwona kapusta, sałata zielona z sosami

Zimna płyta:

- Paterki wędlin i mięs pieczonych naszego wyrobu
- Sery świata miękkie i twarde w towarzystwie musztardy owocowej
- Patera owoców od egzotycznych jak kumkwat po znane i lubiane melony jak i tradycyjne cytrusy
- Sałatka z tuńczyka wielowarstwowa
- Sałatka miód i musztarda z chrupiącym boczkiem
- Kanapki bankietowe
- Pieczywko
- Maselko smakowe

Coś na ciepło: (pół na pół)

- Bogracz z kluseczkami francuskimi
- Barszczyk czysty czerwony z pasztecikami z ciasta francuskiego

PERFEKT Events & Catering
ul. Żeleńskiego 73
43-300 Bielsko-Biała
Tel: 0 511 361 562
Fax: 033 810 13 22



Oczywiście jest to tylko propozycja i chętnie zmienimy nasze menu wg Państwa upodobań.
Opracowując menu komunijne nie zapomnimy o udekorowaniu stołu .

To wszystko aby w dniu uroczystości mogli Państwo cały czas poświęcić bohaterowi dnia.