Oferta Komunijna 2021/2022 rok

Bartłomiej Więckowski

Tel. 502 52 16 52

Miło nam będzie gościć Państwa w BartArt,

ul. Słoneczna 102 w Gościcinie

Strat na **12:00**

Planowany koniec uroczystości **19:00**

Opcja 1 Proponowane menu dla minimalnej ilości 20 os Cena 120 zł/osoba/netto

Dania Ciepłe:

- Zupa rosół z kluskami lanymi
- Łosoś z pieca
- Devolay z masłem
- Zrazy wieprzowe w sosie własnym

Dodatki do dań:

- Ziemniaki zapiekane
- Ziemniaki gotowane
- Buraczki na ciepło
- Mix sałat zielonych z sosem BartArt
- Warzywa gotowane na parze

Dodatki:

- Bułeczki
- Pieczywo razowe
- Masło
- Chrzan
- Sosy

Desery:

- Beziki z mascarpone i bakaliami 15 szt.
- Mus czekoladowy 15 szt.
- Szarlotka

Napoje:

- Kawa - bez ograniczeń
- Herbata - bez ograniczeń
- Woda - bez ograniczeń
- Soki owocowe - bez ograniczeń

Oferta Komunijna 2021/2022 rok

Opcja2 Proponowane menu dla minimalnej ilości 20 os

Cena 150 zł/osoba/netto

Dania Ciepłe:

- Zupa rosół z kluskami lanymi
- Pierś i uda z kaczki z pieczonym jabłkiem oraz borówką
- Devolay z masłem
- Łosoś z pieca

Dodatki do dań:

- Ziemniaki zapiekane
- Ziemniaki gotowane
- Kapusta czerwona z rodzynkami
- Mix sałat zielonych z sosem BartArt
- Warzywa gotowane na parze

Przekąski na zimno:

- Mięsa pieczone (np. karkówka, polędwiczka wieprzowa, boczek)
- Śledź w śmietanie na muszelkach
- Sałatka gyros
- Tatar z łososia wędzonego na ciemnym pieczywie
- Bagietka z pieczonym boczkiem i marynatami
- Ogórki, grzybki marynowane itp.
- Sałatka jarzynowa na muszelkach

Dodatki:

- Bułeczki
- Pieczywo razowe
- Masło
- Chrzan
- Sosy

Desery:

- Beziki z mascarpone i bakaliami 15 szt.
- Panna cotta 15 szt.
- Mus czekoladowy 15 szt.
- Szarlotka

Napoje:

- Kawa - bez ograniczeń
- Herbata - bez ograniczeń
- Woda - bez ograniczeń
- Soki owocowe - bez ograniczeń

Oferta Komunijna 2021/2022 rok

Opcja 3 Proponowane menu dla minimalnej ilości 20 os Cena 170 zł/osoba/netto

Dania Ciepłe:

- Zupa borowikowa kluskami lanymi
- Pierś i uda z kaczki z pieczonym jabłkiem oraz borówką
- Devolay z masłem
- Łosoś z pieca
- Zrazy wieprzowe w sosie własnym

Dodatki do dań:

- Ziemniaki zapiekane
- Ziemniaki gotowane
- Kapusta czerwona z rodzynkami
- Mix sałat zielonych z sosem BartArt
- Warzywa gotowane na parze

Przekąski na zimno:

- Mięsa pieczone (np. karkówka, polędwiczka wieprzowa, boczek)
- Śledź w śmietanie na muszelkach
- Sałatka gyros
- Tatar z łososia wędzonego na ciemnym pieczywie
- Bagietka z pieczonym boczkiem i marynatami
- Ogórki, grzybki marynowane itp.
- Sałatka jarzynowa na muszelkach

Dodatki:

- Bułeczki
- Pieczywo razowe
- Masło
- Chrzan
- Sosy

Danie ciepłe na kolację:

- Zupa węgierska z pieczywem - ostrzejsza
- pieczywo

Desery:

- Beziki z mascarpone i bakaliami 15 szt.
- Panna cotta 15 szt.
- Mus czekoladowy 15 szt.
- Sernik chałwowy
- Szarlotka

Oferta Komunijna 2021/2022 rok

Napoje:

- Kawa - bez ograniczeń
- Herbata - bez ograniczeń
- Woda - bez ograniczeń
- Soki owocowe - bez ograniczeń
- Cola i sprite - bez ograniczeń

Na Państwa będzie czekał obiad na ciepło serwowany do stołu na półmiskach. Wszystko będzie bardzo elegancko i jednocześnie zachowana zostanie wysoka estetyka i atrakcyjność podania.

Następnie zaserwujemy serwis kawowy wraz z deserami na szwedzkim bufecie. Potem przekąski podane na półmiskach do wyboru.
Cena zawiera wynajęcie Sali z kompletną zastawą, dostępem do ogrodu ze stołami i krzesłami oraz pełną obsługą do godziny 19:00.
Każda kolejna rozpoczęta godzina 2000 PLN/netto

Dodatkowo:

- *Tort okolicznościowy we własnym zakresie*
- *Dekoracje florystyczne Monia Dekoracje – osobna wycena*
- *Koszt najmu Sali 1500 PLN*

Bartłomiej Więckowski
502 52 16 52
Gościcino 2705.2021