

CATERING

KOMUNIA 2025



PIERWSZĄ KOMUNIĘ ŚWIĘTĄ PRZYJMujemy TYLKO RAZ...

...NIECH POZOSTANIE NAJPIEKNIJSZYM WSPOMNIENIEM

MENU DAŃ GORĄCYCH

ZUPY | DANIA GŁÓWNE | KOLEJNE DANIA GORĄCE | MIN. ZAMÓWIENIE 8 PORCJI
JEDNEGO RODZAJU NIE DOTYCZY DAŃ WEGETARIAŃSKICH

ZUPA I DANIE GŁÓWNE 79 ZŁ/OS

ZUPY | 250 ML

- Krem z białych warzyw/pietruszkowe pesto (również w wersji wegańskiej)
- Chłodnik litewski /jajko
- Rosół z bażanta/domowy makaron

DANIA GŁÓWNE | 340-360G

- Konfitowana noga z kaczki/babka ziemniaczana/czerwona kapusta z jabłkiem, żurawiną i mięta/sos korzenny
- Długo pieczony karczek wieprzowy/gratin ziemniaczane/młoda marchew z brokułem/sos z grzybów leśnych
- Pieczona pierś kurczaka z kostką/puree/sos winny/marchew karmelizowana/dziki brokuł
- Pieczona dynia piżmowa/ dziki ryż z żurawiną i orzechami/ chipsy z jarmużu/ sos z pieczonego czosnku | wegańska/wegetariańska

ZESTAW DZIECIĘCY | 50 ZŁ

- Rosół z bażanta/domowy makaron | 250 ml
- Panierowany filec z kurczaka/frytki domowe/surówka z marchwi | 300 g

KOLEJNE DANIE GORĄCE

PIEROGI Z OKRASAŃ | MINIMALNE ZAMÓWIENIE 10 SZTUK JEDNEGO RODZAJU

- Pierogi z dziczyzną | 4,90 zł/szt
- Pierogi ze szpinakiem | 4,50 zł /szt
- Pierogi gruzińskie z mięsem wieprzowo-wołowym | 4,50 zł/szt

PRZEKĄSKI ZIMNE

ZESTAW PRZEKĄSEK | MIN. ZAMÓWIENIE 8 ZESTAWÓW | 390 G

ZESTAW PRZEKĄSEK

75 ZŁ/ OSOBA

1. Tatar wołowy/ czerwona cebula /ogórek konserwowy
2. Mięsa wędzone/mięsa suszone/domowa kiełbasa
3. Paszтет wiejski ze śliwką/ sos żurawinowy
4. Sałatka capresse /szpinak z oliwkami
5. Mini wrapy/pieczony kurczak/ boczek/warzywa
6. Mix krewetek /chutney z mango/ chilli /kolendra
7. Sałatka ogrodowa/ bekon/kurczak/grzanki
8. Dodatki: sosy/pieczywo



PRZEKĄSKI EXTRA

- Bażant nadziewany dziczyzną | ok. 1,2 kg | 170 zł
- Szczupak faszerowany | ok. 1,5 kg | ok. 30 porcji | 285 zł
- Kaczka faszerowana w całości lub porcjowana | ok. 2 kg | ok. 30 porcji | 220zł



STREFA SŁODKA

TORT NUMBER CAKE W KSZTAŁCIE LICZBY/CYFRY

360ZŁ/ 1 CYFRA/LICZBA OK. 2-2,5 KG

MOŻLIWOŚĆ WYBORU KOLORYSTYKI

Delikatne kruche ciasto/krem chantilly z białą czekoladą/mus mirabelkowy/
mus owoce leśne/świeże owoce

TORTY

22 ZŁ/ PORCJA

MIN. ZAMÓWIENIE 20 PORCJI (100-110G)

MOŻLIWOŚĆ POWIĘKSZENIA TORTU O
WIELOKROTNOŚĆ 5 PORCJI.

TORT PIĘTROWY OD 40 PORCJI.

- ŚMIETANA/MALINA – jasny biszkopt, krem śmietankowy z konfiturą malinową
- CZARNA PORZECZKA/ STRACIATELLA – jasny biszkopt, krem śmietankowy z kawałkami czekolady, krem śmietankowy z konfiturą porzeczkową
- WANILIA/WIŚNIA – kakaowy biszkopt, krem waniliowy z żelką wiśniową, krem mleczna czekolada

BOX SŁODKOŚCI | 189 ZŁ

- Pysie z kremem chantilly | 6 szt
- Cannoli z kremem orzechowym | 6 szt
- Ciasteczka Magdalenki | 6 szt

CIASTA I DESERY

- Beza Pavlova | ok. 1,7 kg | 230 zł
- Marcinek tradycyjny z Hajnówki | 2kg | 290 zł
- Sękacz tradycyjny | 3kg | 270 zł
- Sernik limonkowy | ok. 2 kg | 210 zł
- Cake popsy | 17 zł / szt. | min. zamówienie 20 szt.
- Brownie czekoladowe/krem orzechowy/mleczna czekolada/orzeszki ziemne
- Francuskie makaroniki | 230 zł / 30 szt. Mix smaków i kolorów
- Mini bezy | 19 zł / szt. | min. zamówienie 10 szt. Beza/mascarpone/owoce
- Tartaletki: Szarlotka z włoską bezą 25 zł / szt. | min. zamówienie 10 szt

NAPOJE

- Lemoniada | cytrynowa / truskawkowa | 1 l | 35 zł
- Kwas chlebowy | domowej produkcji | 1 l | 29 zł

Informujemy, że zdjęcia są poglądowe.



USŁUGI DODATKOWE

TRANSPORT

- Dowóz na terenie Białegostoku: 100 zł. | Cena z wniesieniem, nie dotyczy rozstawienia. Poza Białymstokiem wycena indywidualna.

STOŁY | KRZESŁA | OBRUSY I DODATKOWE ELEMENTY *

- Usługa wypożyczenia stołów/krzeseł, ustawienie, transport oraz odbiór na terenie Białegostoku. Koszt: do 30 osób: 600 zł; 31-60 osób: 900 zł; powyżej 60 osób wycena indywidualna.
- Wymiary stołów:
- prostokątny 165cmx90cm, 90cmx90cm
- okrągły - średnica 180 cm
- Wypożyczenie: obrus oszt: 30 zł/ sztuka. | Stolik koktajlowy. koszt: 30 zł/ sztuka. | Wazon na kwiaty. Koszt 10zł/ sztuka.

ZASTAWA *

- Wypożyczenie kompletu naczyń wg menu. Koszt: 17 zł / osoba/ komplet.
- Wypożyczenie filiżanek. Koszt: 5 zł/ sztuka. | Wypożyczenie karafki do napoi. Koszt: 5 zł / sztuka. | Wypożyczenie podgrzewaczy do potraw. Koszt: 100 zł/ sztuka. | Wypożyczenie pater do ciasta. Koszt: 20 zł/ sztuka.
- Możliwość przygotowania przekąsek zimnych na półmiskach Restauracji. Kaucja: 500 zł.
- Odbiór własny lub dowóz w/w zastawy dzień przed przyjęciem. Koszt dowozu lub odbioru przez Restaurację: 50 zł.

NAMIOT *

- Wypożyczenie namiotu wraz z podłogą. Wycena indywidualna.

*Rezerwacja wg dostępności.

REALIZACJA ZAMÓWIENIA

- **ZAMÓWIENIE** | Ostateczne potwierdzenie liczby osób oraz menu 7 dni przed data przyjęcia.
- **PAKOWANIE** | Dania pakowane są w naczynia jednorazowe. Dania gorące pakowane są zbiorczo, przekąski zimne ułożone są na naczyniu jednorazowym do bezpośredniego wystawienia na stół.
- **DANIA GORĄCE** | Dania główne możemy przygotować na gorąco lub do odgrzania. Aby podtrzymać ich temperaturę wypożyczamy dodatkowo tzw. termobox'y, które pozwalają utrzymać odpowiednią temperaturę dań nawet do 2h. Za wypożyczenie pobierana jest kaucja w wysokości 200 zł (płatne gotówką przy odbiorze). Zwrot dnia następnego.
- **ROZLICZENIE** | W ramach potwierdzenia zamówienia przyjmujemy zadatek w wysokości 30% wartości zamówienia płatny w Biurze Obsługi Gości lub przelewem (Millenium Bank S.A./Białystok 65 1160 2202 0000 0005 6365 8098). W przypadku rezygnacji z realizacji zamówienia zadatek nie podlega zwrotowi. Zamówienie można opłacić kartą, gotówką bądź przelewem.
- **ODBIÓR OSOBISTY CATERINGU** | Bezpłatny w Restauracji. Godziny odbiorów cateringów ustalane są indywidualnie. W miarę możliwości sugerujemy planowanie realizacji zamówień w godz. 11:00 – 20:00.