

Menu

na przyjęcie komunijne

Wyjątkowy catering na wyjątkową okazję

Menu

199 zł za osobę

Zupa

1 porcja na osobę

Krem pomidorowy

Danie główne

3 porcje na osobę

Polędwiczki wieprzowe w sosie podgrzybkowo-winogronowym

Tradycyjna rolada wołowa z kluskami śląskimi

Filet z kurczaka sous-vide z sosem winno śmietanowym na bazie suszonych pomidorów i świeżego szpinaku

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką

Pieczeń z karkówki w sosie rozmarynowym

Dodatki

1 porcja na osobę

Ziemniaki z koperkiem

Zestaw surówek


Marchewki karmelizowane z miodem i świeżą kolendrą

Ciasta własnego wypieku

1,5 porcji na osobę

Szarlotka

Sernik nowojorski ze słonym karmelem



Klasyczne brownie

Przekąski na kolację

2,5 porcji na osobę

Grzanki z páté drobiowym na koniaku i konfiturą z czerwonej cebuli

Mini burgery

Grzanki z szarpaną wieprzowiną, sosem tatarskim i konfiturą z czerwonej cebuli

Tortilla z kurczakiem i warzywami

Pasztet z żurawiną

Taco z kurczakiem i salsą pomidorową

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Za dodatkową opłatą oferujemy także wypożyczenie stołów, podgrzewaczy, zastawy stołowej i wszystkiego, czego potrzeba na udane przyjęcie.

Na życzenie Klienta zapewniamy również profesjonalną obsługę kelnerską.

Zapraszam do kontaktu

 512-030-845

 manager@podpokrywka.pl

 www.podpokrywka.pl



Joanna Bruk

Menedżer