

Komunia`2018



Centrum Cateringowe

Grupa CCSS Polska



www.centrum-cateringowe.pl

Przedstawiamy Państwu
wyjątkową lokalizację na przyjęcie z okazji
Pierwszej Komunii Świętej :

CDK Instytutu Europejskiego w Łodzi
przy ul. Piotrkowskiej 258/260

- ❧ Do dyspozycji piękny ogród na sesje fotograficzne
- ❧ Profesjonalna animatorka z cyrku Carnival
- ❧ Pełne menu z 3 pozycjami na ciepło i ciastem



Lokalizacja



Instytut Europejski

Centrum
Dydaktyczno-
Konferencyjne



Sala wielofunkcyjna – do 300 osób



Widok od strony ul. Piotrkowskiej



Restauracja





Menu



ZUPA (proszę wybrać 1)

- ☞ Rosół tradycyjny na wiejskiej kurze z makaronem
- ☞ Hiszpański krem z pomidorów i pieczonej papryki z kwaśną śmietaną
 - ☞ Krem z selera z prażonymi migdałami
 - ☞ Minestrone z frykadelkami drobiowymi
 - ☞ Grzybowa z łazankami i bezą ptysiową

OBIAD PODSTAWOWY (proszę wybrać 3)

- ☞ Faszerowane udka po królewsku z dodatkiem lubczyku
- ☞ Pierś z kurczęcia nadziewana fetą i szpinakiem na sosie jogurtowo-ziołowym
 - ☞ Delikatna indyczka faszerowana warzywami grillowanymi
 - ☞ Karczek pieczony w sosie własnym z musztardą gorczycową
 - ☞ Schab nadziewany żółtym serem, ogórkiem kiszonym i szynką
 - ☞ Polędwica wieprzowa z pieczarkami na sosie pieczeniowym
 - ☞ Poliki wołowe podane na sosie chrzanowym lub winnym
 - ☞ Zrazy wołowe na ciemnym sosie
 - ☞ Rolada wołowa a`la Valbone

Do obiadu serwujemy:

- ☞ Ziemniaki pieczone
- ☞ Ziemniaki gotowane z koprem
- ☞ Trio świeżych surówek

DESER (proszę wybrać 1)

- ☞ Mus truskawkowy z gałką lodów waniliowych i świeżą miętą
- ☞ Panna Cotta z wiśniami i bitą śmietaną
- ☞ Szarlotka z gałką lodów muśniętych sosem fiołkowym
- ☞ Trio mini deserów – creme brulee, panna cotta, mus czekoladowy
- ☞ Owoce leśne na ciepło z kruszonką i gałką lodów waniliowych

PŁYTA ZIMNA ~ serwowana po deserze (proszę wybrać 9)

- | | |
|--|---|
| ☞ Sałatka grecka z serem feta | ☞ Roladki drobiowe z kolorowym omletem |
| ☞ Sałatka nicejska z tuńczykiem i fasolką | ☞ Paluszki z indyka w sezamie |
| ☞ Sałatka hawajska z wędzonym kurczęciem | ☞ Tymbaliki drobiowe z warzywami |
| ☞ Sałatka leniwa z brokułami i fetą | ☞ Roladka drobiowa z brokułem i czosnkiem |
| ☞ Sałatka tradycyjna jarzynowa | ☞ Kaczka rolowana z rodzynkami |
| | ☞ Rolada z kaczki z pomarańczami |
| ☞ Terina rybna z koprem i red cayenne | ☞ Rolowane kurczę z paprykami Tri Colore |
| ☞ Pstrąg faszerowany z migdałami | |
| ☞ Roladki szpinakowe z łososiem | ☞ Rożki z karczku z jarzynami na ostro |
| ☞ Śledź na krążkach selera z żurawiną | ☞ Schab po warszawsku z krem chrzanowym |
| ☞ Śledź pod śmietanową pierzynką | ☞ Rolada z brzucha z majerankiem |
| ☞ Śledź z miodowej zalewy z bakaliami | ☞ Schab pieczony ze śliwką kalifornijską |
| ☞ Roladki z soli w kołderce z boczku | ☞ Rolada wieprzowa z pieczarkami |
| ☞ Roladki z sandacz z kwiatem brokułu | ☞ Pasztet z marmoladą z cebulą |
| ☞ Tymbaliki rybne z surimi | ☞ Pieczeń z „oczkiem” z miętą pieprzową |
| ☞ Tatar z pstrąga w ogórku marynowanym | ☞ Szyńka dojrzewająca z melonem |
| ☞ Conchiglioni z tatarem z łososia i kaparem | ☞ Roladki z szynki z warzywami i serkiem |
| | ☞ Białe szparagi w polędwicy łososiowej |
| ☞ Tapenada z sechi w slajsach z cukinii | |
| ☞ Pikantne kuleczki serowe w bananowcu | ☞ Roladka z cielęciny ze szpinakiem i sechi |
| ☞ Panierowane jalapenos z chedarem | ☞ Rostbef na różowo z dipem cumberland |
| ☞ Mini tortilla z warzywami i grecką fetą | ☞ Tatar w tartoletce z jajem przepiórczym |
| ☞ Marynowana gruszka z serem i orzechami | ☞ Pasztet z dziczyzny z marynatami |



PRZEKĄSKA GORĄCA (proszę wybrać 1)

- 🔥 *Boeuf strogonoff z pieczarkami i cebulą*
- 🔥 *Wołowina po burgundzku na winie czerwonym*
 - 🔥 *Cielęcina w sosie tymiankowym*
- 🔥 *Cielęcina a`la osso buco z pędami selera naciowego*
- 🔥 *Kurczak marengo z pomidorami, oliwkami na białym winie*
- 🔥 *Julienne z indyka w białym sosie z brandy i pieczarkami*
- 🔥 *Karczek macedoine w ciemnym sosie z warzywami vichy*

BUFET SŁODKI

- 🔥 *Sernik , jabłecznik, seromak, drożdżowe z owocami*
- 🔥 *Wybór owoców sezonowych i egzotycznych*
(Tort - w zakresie Organizatora)

NAPOJE i ALKOHOLE

- 🔥 *Kawa i herbata – bez limitu*
- 🔥 *Sok pomarańczowy i jabłkowy – bez limitu*
- 🔥 *Woda mineralna z cytryną – bez limitu*
- 🔥 *Alkohole – we własnym zakresie*



CENNIK

☪ Ceny ~ gwarantowane, bez żadnych opłat dodatkowych

☪ Przedstawiona kalkulacja dotyczy przyjęć z okazji **Pierwszej Komunii Świętej**

☪ Koszt powyższej propozycji ~ do godziny **20:00** ~ **159,-zł**





Rezerwacje :
Mirella Zatorska
T: 606-704-205
E: biuro@ccss.pl

