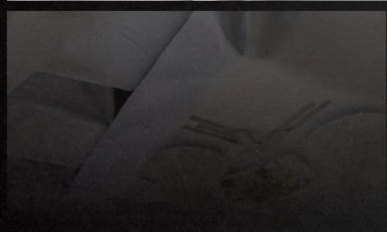


Komunia 2026



BOCIAN
CATERING



Propozycja 1

Zupa:

- Tradycyjny rosół z makaronem

Danie główne:

- Złocisty devolaile
- Młode ziemniaczki z wody z koperkiem
- Młoda kapusta z koprem i boczkiem
 - Bukiet surówek

Zimne przekąski (łącznie 150 g/os.):

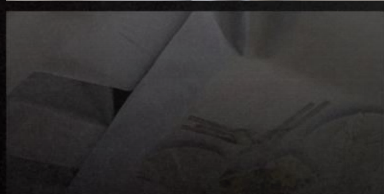
- Deska mięs pieczystych i pasztetów
 - Tortilki kurczakiem gyros
- Mix sałat i warzyw z serem pleśniowym, gruszką i orzechami

Cena za osobę:

100 zł



BOCIAN
CATERING



Cena za osobę:

135 zł



BOCIAN
CATERING

Zupa:

- Krem serowo porowy z grzankami

Danie główne:

- Bioderka z kurczaka faszerowane pieczarką w sosie serowo porowym
- Młode ziemniaczki z wody z koperkiem
- Młoda kapusta z koprem i boczkiem
 - Bukiet surówek

Zimne przekąski (łącznie 300 g/os.):

- Deska mięs pieczystych i pasztetów
 - Tortilki kurczakiem gyros
- Łosoś gotowany podany na szpinaku
 - Tiftele mięsne z dipami
 - Kęski z kurczaka z dipami
 - Szyneczka ze szparagami
 - Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Mix sałat i warzyw z grillowanym kurczakiem

Propozycja 2

Propozycja 3

Min. 25 osób

Zupa:

- Krem szparagowy z grzankami

Danie główne:

- Pierś z kaczki w sosie miodowym (50% gości)
- Polędwica w boczku w sosie kurkowym (50 % gości)
 - Młode ziemniaczki z wody z koperkiem
 - Tradycyjne kopytka
 - Młoda kapustka z boczkiem i koprem
 - Bukiet surówek



Cena za osobę:

170 zł



BOCIAN
CATERING

Propozycja 3

Zimne przekąski (łącznie 300 g/os.):

- Deska mięs pieczystych i pasztetów
- Deska serów polskich i francuskich
- Tortilki z łososiem/kurczakiem gyros
- Grillowany camembert owinięty szynką parmeńską
 - Łosoś na szpinaku
 - Kęski z kurczaka z dipami
- Sałatka orientalna z makaronem sojowym i kurczakiem na ostro
- Tradycyjna sałatka jarzynowa



BOCIAN
CATERING

Menu do własnego wyboru

Zupa:

- Rosół domowy z makaronem
- Krem grzybowy z grzankami
- Krem serowo porowy z grzankami
- Krem z buraków z serem kozim
- Krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym



BOCIAN
CATERING

Menu do własnego wyboru

Dania mięsne:

- Rolada z indyka w sosie serowym
- Rolada z kurczaka faszerowana pieczarką i serem
- Pieczone roladki ze schabu w sosie kurkowym
- Schab ze śliwką w sosie pieczeniowym
 - Polędwiczka w boczku w sosie pieprzowym
 - Złocisty kotlet devolaile
- Chrupiące piersi z kurczaka (dla dzieci)

Dania wegetariańskie:

- Pieczony łosoś podany z masłem koperkowym
- Sandacz po polsku (w śmietanie)
- Wegetariańskie gotąbki w sosie pieczarkowym
 - Mini tarta ze szpinakiem
 - Pierogi ruskie



BOCIAN
CATERING

Menu do własnego wyboru

Przekąski zimne:

- Rożki z szynki z musem jajeczno chrzanowym
 - Schab po warszawsku
 - Szyneczki ze szparagami
- Terrine z kurczaka ze szpinakiem
- Kaczka faszerowana owocami
- Łosoś gotowany w lekkiej galarecie
 - Śledź w pomidorowej salsie
 - Śledź w oleju z cebulką
 - Śledź na jajku w sosie tatarskim
 - Szaszłyki warzywne z tofu
 - Szczupak faszerowany
 - Śliwka kalifornijska w bekonie
- Serca karczochów z mascarpone
 - Tatar wołowy
- Grillowany camembert w szynce parmeńskiej
 - Krewetka w tempurze
- Brzoskwinka w szynce szwarcwaldzkiej

Sałatki:

- Sałatka hawajska z kurczakiem i ananase
- Sałatka z blanszowanym brokułem i selerem konserwowym
 - Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka orientalna z makaronem i kurczakiem na ostro
 - Mix sałat i warzyw z szynką parmeńską i granatem
- Mix sałat i warzyw z serem pleśniowym, gruszką i orzechami
 - Sałatka caprese
 - Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Mix sałat i warzyw z wędzonym boczkiem



BOCIAN
CATERING

Menu do własnego wyboru

Desery:

- Ciasta domowe
- Bankietowe wyroby cukiernicze np. babeczki, ptysie itp.
 - Panna cotta z musem owocowym
 - Krem mascarpone z owocami
- Deska owoców sezonowych całych i filetowanych



Wypożyczenie sprzętu

- Podstawowa zastawa porcelanowa – 27 zł/os.

(bulion + spodek, talerz obiadowy, talerz przekąskowy, 2 kpl. sztućców, szklanka typu long)

- Dodatkowa zastawa – do ustalenia

- Stół 180 cm – 55 zł/szt.

- Stół 240 cm – 65 zł/szt.

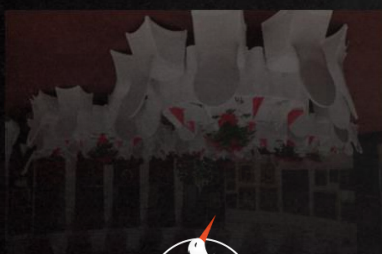
- Obrus biały – 45 zł/szt.

- Krzesła składane – 10 zł/szt.

- Krzesła białe składane – 5 zł/szt.

- Krzesła składane z pokrowcami – 25 zł/szt.

- Namiot ogrodowy biały (3x6m) – 450 zł/szt.



BOCIAN
CATERING

Obsługa i dostawa

- Obsługa kelnerska do 10 h – 600 zł/kelner
 - Transport na terenie Warszawy – 200 zł
 - Transport menu i wypożyczonego sprzętu wraz z wniesieniem na terenie Warszawy – indywidualnie do ustalenia (w zależności od piętra)
 - Transport menu poza Warszawę – indywidualnie do ustalenia (w zależności od km)



BOCIAN
CATERING

Formalności

- Forma płatności: gotówka/karta/przelew
 - Zaliczka: TAK – 100 zł + 8 % VAT
- Przyjęcie zamówienia: Podpisane zlecenie

Warunki zmiany ilości osób:

- Możliwość zmniejszenia ilości osób do 10 % do 7 dni przed realizacją
- Brak możliwości zmniejszenia ilości osób na 7 dni przed realizacją
 - Możliwość zwiększenia ilości osób do 5 dni przed realizacją



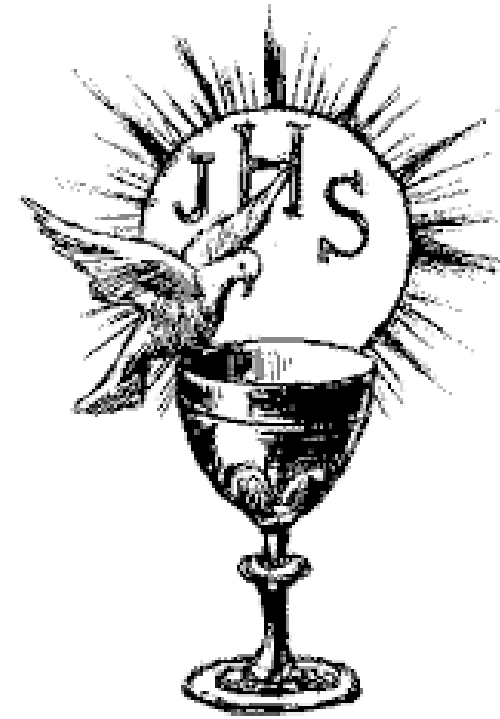
Formalności

Warunki rezygnacji:

- Do 14 dni przed realizacją nie ponoszą Państwo kosztów rezygnacji poza zaliczką
 - Na 14 i mniej dni przed realizacją ponoszą Państwo 50 % kosztów ustalonej kwoty zamówienia
 - Na 7 i mniej dni przed realizacją ponoszą Państwo 70 % kosztów ustalonej kwoty zamówienia
 - Na 2 i mniej dni przed realizacją ponoszą Państwo 100 % kosztów ustalonej kwoty zamówienia



Zapraszamy!!!



- tel. 609 928 434
- e-mail: biuro@bocian-catering.pl
- www.bocian-catering.pl