



**OFERTA**  
**KOMUNIJNA**  
**2019**



## PROPOZYCJA 1

Rosół z domowym makaronem

Kotlet schabowy podany z kapustą młodą i ziemniakami z koperkiem

---

Krem z zielonych warzyw z miętą i pesto z rucoli

Policzki wołowe w sosie winnym podane z kaszą pęczak i buraczkami w balsamico

---

Flaki wołowe z majerankiem

Filet z kurczaka w jajku zapieczony z pieczarkami i mozzarellą podany z pieczonymi ziemniakami i surówką

---

Krem z pomidorów i papryki

Kotlet de Volaille z serem podany z ziemniakami purre i sałatą ze śmietaną i szczypiorem

---

Krem z topinamburu

Kaczka pieczona z jabłkami podana z kopytkami kapustą modrą i sosem żurawinowym

Krem z borowików

Polędwiczka wieprzowa na sosie tymiankowym z warzywami z wody i ziemniakami opiekany

---

Wybór ciast domowych

---

Napoje ciepłe: kawa, herbata

---

Napoje zimne: soki owocowe, woda mineralna niegazowana

**80,00 zł brutto/osobę\***

**\* Cena zawiera obsługę kelnerską.  
Czas trwania 5 h.**

## PROPOZYCJA 2

### PRZEKĄSKI ZIMNE

Mozzarella z pomidorami i bazylią  
Mięsa pieczone i pasztecik z chrzanem i piklami  
Wędliny i kiełbasy z rozmarynem  
Sałatka grecka z oliwkami i serem bałkańskim  
Sałata Cezar z kurczakiem i grzankami  
Sałatka jarzynowa  
Pieczywo, masło

### ZUPA

Rosół z makaronem

### DANIE GŁÓWNE

Kotlet schabowy z kapustą zasmażaną i gotowanymi ziemniakami

### DESER

Szarlotka  
Sernik  
Ciasto jogurtowe z owocami  
Świeże owoce krojone

### NAPOJE

Napoje ciepłe: kawa, herbata  
Napoje zimne: lemoniada, soki owocowe, woda mineralna niegazowana

**100,00 zł brutto/osobę\***



## PROPOZYCJA 3

### PRZEKĄSKI ZIMNE

Mozzarella z pomidorami i bazylią

Mięsa pieczone i pasztet z chrzanem i piklami

Łosoś w trzech odstonach marynowany w pieprzu, tatar z łososia na wschodnio, gravlax

Wędliny i kiełbasy z rozmarynem

Sałatka grecka z oliwkami i serem bałkańskim

Sałata Cezar z kurczakiem i grzankami

Sałatka szwajcarska z szynką wędzoną i serem żółtym i ogórkiem kiszonym

Pieczywo masło

### ZUPA

Flaki wołowe z majerankiem

### DANIE GŁÓWNE

Filet z kurczaka w jajku z pieczarkami marynowaną papryką i serem mozzarella

### DESER

Szarlotka

Sernik

Ciasto czekoladowe

Świeże owoce krojone

### NAPOJE

Napoje ciepłe: kawa, herbata

Napoje zimne: lemoniada, soki owocowe, woda mineralna niegazowana

**120,00 zł netto/osobę\***

## PROPOZYCJA 4

### PRZEKĄSKI ZIMNE

Mozzarella z pomidorami i bazylią

Tortilla z kurczakiem i warzywami

Nóżki wieprzowe na majonezie czosnkowym z ogórkami kiszonymi i tartym chrzanem

Mięsa pieczone i pasztet domowy z chrzanem i piklami

Łosoś w trzech odstonach marynowany w pieprzu, tatar z łososia na wschodnio , gravlax

Wędliny i kiełbasy z rozmarynem

Sałatka grecka z serem bałkańskim i oliwkami

Sałata Cezar z kurczakiem i grzankami

Sałatka szwajcarska z szynką wędzoną i serem żółtym i ogórkiem kiszonym

Pieczywo masło

### ZUPA

Krem pomidorowo paprykowy

### DANIE GŁÓWNE

Policzki wołowe w sosie winnym podane z kaszą pęczaki buraczkami w balsamico

### DESER

Szarlotka

Sernik

Miodownik

Mini babeczki

Świeże owoce krojone

### NAPOJE

Napoje ciepłe: kawa, herbata

Napoje zimne: soki owocowe, woda mineralna niegazowana

**150,00 zł netto/osobę\***

## PROPOZYCJA 5

---

### PRZEKĄSKI ZIMNE

Rostbef marynowany w pieprzu owinięty w musie z chrzanu i szczypiorku

Krewetki na pikantnej sałatce z mango

Tortilla z kurczakiem i warzywami

Nóżki wieprzowe na majonezie czosnkowym z ogórkami kiszonymi i tartym chrzanem

Mięsa pieczone i pasztet domowy z chrzanem i piklami

Łosoś w trzech odstonach marynowany w pieprzu, tatar z łososia na wschodnio , gravlax

Wędliny i kiełbasy z rozmarynem

Sałata z serem kozim marynowanymi kurkami i granatem z sosem miodowo limonkowym

Liście szpinaku ser bursztyń pieczony boczek z sosem balsamicznym

Cezar z kurczakiem grzankami i sosem z sardeli

Pieczyno masło

### ZUPA

Krem z topinamburu z aromatem trufli i świeżo siekanym szczypiorem

### DANIE GŁÓWNE

Kaczka pieczona po polsku z kluskami śląskimi kapustą modrą i sosem żurawinowym

### DESER

Beza kruszona z sosem angielskim i owocami

Szarlotka

Sernik

Tort Szwarcwaldzki

Świeże owoce krojone

Mini babeczki

Trufle z białej i ciemnej czekolady

### NAPOJE

Napoje ciepłe: kawa, herbata

Napoje zimne: lemoniada, soki owocowe, woda mineralna niegazowana

**170,00 zł netto/osobę\***





**ZAPRASZAMY DO KONTAKTU**

**WARS S.A.**

**Ul. Chłopickiego 53**

**04-275 Warszawa**

**+48 609 129 582, +48 669 099 810, +48 502 160 660**

**e-mail: [catering@wars.pl](mailto:catering@wars.pl)**

**[www.warscatering.pl](http://www.warscatering.pl)**