



# OFERTA KOMUNIJNA 2019



## PROPOZYCJA 1

### ZUPA + DANIE GŁÓWNE + DESER + NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE

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 + ZUPA + DANIE GŁÓWNE  
+ DESER + NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE

### PRZEKĄSKI ZIMNE

Mozzarella z pomidorami i bazylią

Mięsa pieczone i pasztet z chrzanem i piklami

Wędliny i kiełbasy z rozmarynem

Salatka grecka z oliwkami i serem białym

Salata Cezar z kurczakiem i grzankami

Salatka jarzynowa

Pieczewo, 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 + ZUPA + DANIE GŁÓWNE  
+ DESER + NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE

### 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

Pieczewo 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 + ZUPA + DANIE GŁÓWNE  
+ DESER + NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE

### 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 odsłonach marynowany w pieprzu, tatar z  
łososia na wschodnio , gravlax

Wędliny i kiełbasy z rozmarynem

Salatka grecka z serem bałkańskim i oliwkami

Salata Cezar z kurczakiem i grzankami

Salatka szwajcarska z szynką wędzoną i serem żółtym i  
ogórkiem kiszonym

Pieczyno 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 + ZUPA + DANIE GŁÓWNE +  
DESER + NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE

### 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 odsłonach 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 bursztyn pieczony boczek  
z sosem balsamicznym

Cezar z kurczakiem grzankami i sosem z sardeli

Pieczyno masło

### ZUPA

Krem z topinamburu z aromatem trufl  
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)**