

# Oferta Komunijna

2024








*Szanowni Państwo,*

dziękujemy za zainteresowanie naszą usługą! Przygotowaliśmy propozycję menu, dzięki której stworzą Państwo niezapomniane doświadczenie kulinarne dla swoich Gości. Nasza oferta opiera się na wieloletnim doświadczeniu w gastronomii, cateringu, oraz różnych eventach. Dziękując za zaufanie, zapraszamy do zapoznania się z ofertą.



**PLANETA SMAKU**  
CATERING

**Pracując z nami, mogą mieć Państwo pewność, że:**

-  świeżość produktów, prosty skład
-  szef kuchni, stawiamy na smak
-  własny sprzęt, transport, niezależność
-  OC 2.000.000 zł, gwarancja bezpieczeństwa
-  własna cukiernia

# Menu brown

## Zupa

- Aromatyczny rosół z makaronem i podrobami

## Dodatki

- Kluski śląskie
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Czerwona kapusta z boczkiem
- Surówka z marchewki i pomarańczy
- Sos pieczeniowy

## Danie główne 1,5 porcji na osobę

- Rolada śląska wołowa
- Roladka z kurczaka z serem mozzarella i pomidorem suszonym
- Pieczeń z karkówki szpikowana czosnkiem w sosie własnym



**Cena - 95 zł  
brutto / os**



**Tichauer®**

- **zapewniamy wystrój** sali i aranżację stołów dopasowaną do stylu wydarzenia
- **na życzenie** - eko-bufet less waste - generujący mniejszą ilość odpadów

Organizujemy profesjonalny catering we wskazanym miejscu lub w plenerze w formie Garden Party albo w lokalizacjach, z którymi współpracujemy tj. Browar Obywatelski, Międzynarodowe Centrum Kongresowe, Hala Widowiskowa Spodek.



**Sandra Gomolczyk**  
Event Manager

tel: 692-767-726

e-mail: [sprzedaz@planetasmaku.net](mailto:sprzedaz@planetasmaku.net)



## Menu silver

### Zupa

- Rosół drobiowo-wołowy z domowym makaronem i podrobami

### Danie główne - 1,5 porcji na osobę

- Rolada śląska wołowa
- Roladka z kurczaka z serem mozzarella i pomidorem suszonym
- Pieczeń z karkówki szpikowana czosnkiem w sosie własnym
- Kacze udko z czosnkiem i rozmarynem

### Dodatki

- Kluski śląskie
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Czerwona kapusta z boczkiem
- Surówka z marchewki i pomarańczy
- Sos pieczeniowy

### Zimna płyta

- Patera mięs pieczonych (cztery rodzaje mięs pieczonych, dwa dipy)
- Deska serów wszelakich
- Tymbaliki drobiowe
- Półmisek świeżych warzyw
- Roladki z puchem chrzanowym
- Paszteciki ze szpinakiem
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka ryżowa z łososiem, pomidorami suszonymi
- oliwkami i cytrusowym sosem winegret
- Pieczywo mieszane
- Masło smakowe dwa smaki



**Cena - 135 zł  
brutto / os**



**Tichauer®**

- **zapewniamy wystrój** sali i aranżację stołów dopasowaną do stylu wydarzenia
- **na życzenie** - eko-bufet less waste - generujący mniejszą ilość odpadów

Organizujemy profesjonalny catering we wskazanym miejscu lub w plenerze w formie Garden Party albo w lokalizacjach, z którymi współpracujemy tj. Browar Obywatelski, Międzynarodowe Centrum Kongresowe, Hala Widowiskowa Spodek.



**Sandra Gomolczyk**  
Event Manager

tel: 692-767-726

e-mail: [sprzedaz@planetasmaku.net](mailto:sprzedaz@planetasmaku.net)



# Menu gold

## Zupa - prosimy o wybranie jednego rodzaju

- Aromatyczny rosół z makaronem i podrobami
- Krem z leśnych grzybów z groszkiem ptysiowym

## Danie główne - 2,5 porcji na osobę

- Rolada śląska wołowa
- Roladka z kurczaka z serem mozzarella i pomidorem suszonym
- Schab Radziwiłł z podgrzybkami
- Kacze udko z czosnkiem i rozmarynem
- Kotlet de volaille
- Pieczeń z indyka

## Dodatki

- Kluski śląskie
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Czerwona kapusta z boczkiem
- Surówka z marchewki i pomarańczy
- Sos pieczeniowy
- Sos śmietanowy

## Zimna płyta i wytrawne fingerfoody

- Patera mięs pieczonych (cztery rodzaje mięs pieczonych, dwa dipy)
- Deska serów wszelakich
- Tymbaliki drobiowe
- Półmisek świeżych warzyw
- Roladki z puchem chrzanowym
- Paszteciki ze szpinakiem
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka ryżowa z łososiem, pomidorami suszonymi oliwkami i cytrusowym sosem winegret
- Pieczywo mieszane
- Masło smakowe dwa smaki

## Kolacja - prosimy o wybór jednej pozycji

- Bogracz wieprzowy z kładzionymi kluskami
- Strogonow
- Boeuf Bourguignon

## Deser - 2 porcje na osobę

- Ciasto czekoladowe z wiśnią
- Torcik jogurtowy
- Sernik mango - marakuja

**Cena - 175 zł  
brutto / os**



**Tichauer®**

- **zapewniamy wystrój** sali i aranżację stołów dopasowaną do stylu wydarzenia
- **na życzenie** - eko-bufet less waste - generujący mniejszą ilość odpadów

Organizujemy profesjonalny catering we wskazanym miejscu lub w plenerze w formie Garden Party albo w lokalizacjach, z którymi współpracujemy tj. Browar Obywatelski, Międzynarodowe Centrum Kongresowe, Hala Widowiskowa Spodek.



**Sandra Gomolczyk**  
Event Manager

tel: 692-767-726

e-mail: [sprzedaz@planetasmaku.net](mailto:sprzedaz@planetasmaku.net)





# Menu platinum

## Zupa - prosimy o wybór jednego rodzaju

- Aromatyczny rosół z makaronem i podrobami
- Krem z leśnych grzybów z groszkiem ptysiowym
- Bulion z kaczki z makaronem i kluseczkami z podrobów

## Dania główne 2,5 porcji na osobę

- Rolada śląska wołowa
- Rolada pasterska z warzywami i boczkiem
- Kacze udko z czosnkiem i rozmarynem
- Kotlet de volaille
- Indy w panierce chlebowej

## Dodatki

- Kluski śląskie
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Czerwona kapusta z boczkiem
- Dwa rodzaje surówek
- Sos pieczeniowy

## Deser 3 porcje na osobę

- Ciasto czekoladowe z wiśnią
- Torcik jogurtowy
- Sernik mango - marakuja

## Zimna płyta, półmiski mix

- Sery wszelakie (5 rodzajów) - camembert, bazyliowa gouda, pesto czerwone - gouda, dojrzewające, mimolette
- Deska mięs (pięć rodzajów pieczonych mięs)
- Półmisek pasztetów (pasztet z dzika, patte z króliczych wątróbek, pasztet mięsny, rilletes z kaczki)
- Sałatka nicejska
- Sałatka grecka
- Półmisek galertów (wieprzowy i wołowy)
- Śledzie po japońsku i w śmietanie
- Paszteciki ze szpinakiem
- Pieczywo mieszane
- Masła smakowe

## Kolacja - prosimy o wybór jednego rodzaju

- Kotlecki z soczewicy z kiszoną kapustą i kuminem, warzywne ratatouille
- Łosoś na szpinaku w sosie śmietanowym z pieczonymi ziemniakami
- Policzki wołowe w sosie bordelaise z puree ziemniaczanym i sałatką ze świeżych ziół

**Cena - 210 zł  
brutto / os**



**Tichauer®**

- **zapewniamy wystrój** sali i aranżację stołów dopasowaną do stylu wydarzenia
- **na życzenie** - eko-bufet less waste - generujący mniejszą ilość odpadów

Organizujemy profesjonalny catering we wskazanym miejscu lub w plenerze w formie Garden Party albo w lokalizacjach, z którymi współpracujemy tj. Browar Obywatelski, Międzynarodowe Centrum Kongresowe, Hala Widowiskowa Spodek.



**Sandra Gomolczyk**  
Event Manager

tel: 692-767-726

e-mail: sprzedaz@planetasmaku.net

