

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.



Aleksandra Patrzek

tel: 692-767-726

e-mail: sklep@planetacatering.pl



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 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.



Aleksandra Patrzek

tel: 692-767-726

e-mail: sklep@planetacatering.pl



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 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.



Aleksandra Patrzek

tel: 692-767-726

e-mail: sklep@planetacatering.pl

