



LANDO



CATERING I PRZYJĘCIA KOMUNIJNE 2024

LANDO

42-674 Ptakowice

ul: Pod Lasem 11

605 084 999

lando@lando.org.pl

MENU I

OBIAD

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE -

wieloporcyjowo 1,5 porcji na osobę

Rolada wieprzowa z sosem pieczeniowym 70%

Udko pieczone z kurczaka 50%

Nuggetsy drobiowe 30%

Kluski śląskie

frytki

Kapusta czerwona

surówka wiosenna

DESER

Ciasto 1,5 kawałka /osoba

Kawa. herbata

napoje niegazowane

ZIMNA PLYTA

Patera wędlin

Kompozycja serów

Mięsa na zimno z dipem

Tymbaliki drobiowe

Roladka szpinakowa z łososiem

Jajka faszerowane

Mini rollsy z tortilli z łososiem

Śledzik marynowany z cebulką

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Sałatka grecka

masło/pieczywo

PRZYJĘCIE 240 ZŁ/OS

CATERING 180 ZŁ/OS

MENU II

OBIAD

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE -

wieloporcjowo 1,5 porcji na osobę

Rolada wieprzowa z sosem pieczeniowym 50%

Kotlet de volaille 40%

Karczek w sosie sojowym 40%

Nuggetsy drobiowe 20%

Kluski śląskie

frytki

Kapusta czerwona

surówka wiosenna

DESER

Ciasto 1,5 kawałka /osoba

Kawa. herbata

napoje niegazowane

ZIMNA PLYTA

Patera wędlin

Kompozycja serów

Mięsa na zimno z dipem

Tymbaliki drobiowe

Roladka szpinakowa z łososiem

Jajka faszerowane

Mini rollsy z tortilli z łososiem

Śledzik marynowany z cebulką

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Sałatka grecka

masło/pieczywo

PRZYJĘCIE 260 ZŁ/OS

CATERING 190 ZŁ/OS

MENU III

OBIAD

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE -

wieloporcjowo 2 porcji na osobę

Rolada wieprzowa z sosem pieczeniowym 70%

Filet nadziewany szpinakiem 50%

Udko z kaczki 40%

Nuggetsy drobiowe 40%

Kluski śląskie

Ziemniaki z koperkiem i masłem
frytki

Kapusta czerwona

Kapusta zasmażana

surówka wiosenna

DESER

Ciasto 1,5 kawałka /osoba

Kawa. herbata

napoje niegazowane

ZIMNA PLYTA

Patera wędlin

Kompozycja serów

Mięsa na zimno z dipem

Tymbaliki drobiowe

Roladka szpinakowa z łososiem

Jajka faszerowane

Śledzik marynowany z cebulką

mini rollsy z tortilli z łososiem

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Sałatka grecka

masło/pieczycwo

PRZYJĘCIE 285 ZŁ/OS

CATERING 210 ZŁ/OS

PROPOZYCJA DODATKOWE

DESER

Panna Cotta 25 zł
Owoce filetowane 15 zł

GORĄCA KOLACJA

Żurek Śląski z jajkiem 20 zł
Węgierska zupa gulaszowa 30 zł
Połędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym,
graten, buraczki zasmażane 55 zł

DANIA WEGETARIAŃSKIE

Leczo warzywne
Zupa krem z pomidorów
Tortilla z warzywami
Makaron zapiekany z sosem pomidorowym
Naleśniki ze szpinakiem
Bakłażan faszerowany





INFORMACJE DODATKOWE

W cenie menu wliczone są soki owocowe, woda niegazowana, kawa, herbata-nielimitowana konsumpcja

Napoje gazowane dodatkowo płatne

Tort dostarczamy we własnym zakresie

Dzieci do lat 3 bezpłatnie, do lat 7 50% wartości menu

Ustalenie menu oraz pełnej agendy przyjęcia należy ustalić z manager najpóźniej 10 dni przed terminem przyjęcia komunijnego

Cena cateringu obejmuje odbiór osobisty, dowóz możliwy za dopłatą 3 zł/km

Catering nie zawiera obsługi, zastawy, napoi i ciasta.

Niespodzianka dla najmłodszych!!

Podczas organizacji komunii w niedzielę, dla najmłodszych czeka niespodzianka w postaci wspaniałych animatorek, które poprowadzą gry i zabawy na terenie obiektu.

Organizujesz komunię w inny dzień i jesteś zainteresowany niespodzianką, zapytaj managera co może Ci zaproponować :)