

Plerta

PRZYJĘCIA
KOMUNIJNE



od 1994

Raut
CATERING & EVENTY

Perla

P R Z Y J Ę C I A K O M U N I J N E

Pierwsza Komunia Święta to wyjątkowy dzień pełen radości i rodzinnych wzruszeń. Pozwól nam zadbać o jego oprawę, abyście mogli w pełni cieszyć się wspólnym świętowaniem.

Oferujemy elegancką salę, wysmienite menu oraz profesjonalną obsługę, która zadba o każdy szczegół przyjęcia. Tworzymy ciepłą i rodzinną atmosferę, dzięki której ten wyjątkowy dzień pozostanie w pamięci na długie lata.

Każde przyjęcie komunijne przygotowujemy indywidualnie, dostosowując ofertę do potrzeb i oczekiwań naszych Gości. Z nami zorganizujesz uroczystość pełną smaku, elegancji i niezapomnianych chwil spędzonych w gronie najbliższych.



Przyjęcia realizujemy w 5-ciu klimatyzowanych przestrzeniach na wysokiej jakości porcelanie, przy elegancko przygotowanych stołach (ze świeżym kwiatkiem, serwetkami, itp.), z udekorowanym krzesłem dla dziecka i z udziałem profesjonalnej obsługi

Ponadto do dyspozycji wszystkich Gości pozostawiamy:

- 4 tarasy z meblami ogrodowymi
- klimatyczne ławeczki w otoczeniu zieleni
 - strefa zabaw dla dzieci
 - otoczenie Puszczy Zielonki
 - przestronny parking

PRZYJĘCIA KOMUNIJNE ORGANIZUJEMY OD MINIMUM 15 OSÓB.



Oferta

PRZYJĘCIA
KOMUNIJNE

O F E R T A R A M O W A

(przyjmujemy czas trwania do 5 godzin)

250 zł / os.

MINI PRZYSTAWKA - 1 p./os.

(podana na talerzu dla każdego z Gości)

prosimy o wybór 1 propozycji

- Tatar z łososia wędzonego na tagliatelli z zielonego ogórka
- Sałatka z kolorowych warzyw z trzema serami i malinowym vinegrettem
- Carpaccio z polędwiczek podawane na rukoli, z dodatkiem cebulowego chutneya z gorzkich pomarańczy
- Carpaccio z buraków z miodem i octem winnym, z dodatkiem sera koziego
- Paluszki z kurczaka opiekane w serach, podane na kolorowych sałatach z dipem diabelskim
- Wachlarzyk z piersi kurczaka faszerowany szpinakiem, opiekany w ziarnach sezamu
- Płatki schabowe marynowane w brązowym cukrze i soli morskiej z dodatkiem musu chrzanowego
- Tradycyjny pasztet z kilku rodzajów wysokogatunkowych mięs, pieczony w cieście francuskim z dodatkiem wyborowego chutneya żurawinowego
- Tortilla z kaskami grillowanego kurczaka, warzywami i musem śmietankowym
- Tradycyjne caprese ze świeżej mozzarelli z bazylią i oliwą z oliwek
- Cukinia z Modeny marynowana z musem śmietankowym



O F E R T A R A M O W A

ZUPA – 1 p./os.

prosimy o wybór 1 propozycji

- Krem pomidorowy z dodatkiem śmietanki bazyliowej
- Tradycyjny rosół z mięsem, makaronem, marchewką
- Krem z cukinii z białą czekoladą
- Krem drobiowy z kaskami kurczaka i grzybami leśnymi
- Krem szparagowy (sezonowo)
- Krem z buraków z fetą
- Krem z pomidorów i pieczonej papryki
- Zupa krem imbirowy z salsą mango
- Krem brokułowy z gorgonzolą



Glenta

PRZYJĘCIA KOMUNIJNE

DANIE DRUGIE – 2 p./os.

(podawane na platerach „w stół”)

prosimy o wybór 3 propozycji

- „Medalion Królewski” faszerowany pieczarkami i serem, opiekany w ziarnach sezamu
- Klasyczny, tradycyjny kotlet schabowy
- Malutkie, tradycyjne zraziki z wieprzowiny w ciemnym sosie
- Polędwiczki wieprzowe owijane w paseczku bekonu grillowanego, w sosie kurkowym
- Pierś kurczaka faszerowana pomidorami suszonymi w słońcu oraz serem mozzarella, zapiekana w paseczku grillowanego bekonu
- Tradycyjny kotlet de volaille
- Oryginalny „szpinakolaj”
- „Pęknięte Polędwiczki” z dodatkiem kurek smażonych na maśle, w sosie kurkowym
- „Szawajcar” z serem żółtym i szynką
- „Kieszonki schabowe” z pieczarkami i duszoną cebulką
- Brizolek z polędwiczki z pieczarkami, zapiekany z serem
- Ryba morska w cieście z dodatkiem sosu porowego
- Pstrąg Królewski w sosie maślano – koperkowym
- Wegetariańskie papryki zapiekane z komosą ryżową z warzywami
- Wegetariańskie gołąbki z kaszą i grzybami
- Panierowane fileciki z kurczaka w płatkach kukurydzianych



O F E R T A R A M O W A

DODATKI

w zależności od dania głównego

- Kluseczki półfrancuskie
- Ziemniaczki opiekane w ziołach
- Ziemniaki gotowane ze świeżym koprem
- Pyzy
- Frytki

SURÓWKI

- Z marchwi z owocami,
- Z białej kapusty z koperkiem,
- Buraczki z chrzanem
- Z czerwonej kapusty
- Selerowa z rodzynką





P R Z Y J Ę C I A K O M U N I J N E

DESER – 1 p./os.

(podawany na talerzach lub w pucharkach)
prosimy o wybór 1 propozycji

- Atrakcja lodowa z owocami i bitą śmietanką
- Mus makadamia ze słonym karmelem
- Krem mascarpone z wiśniami prażonymi
- Truskawkowe oreo
- Krem czekoladowy z belgijskiej czekolady z filetem pomarańczy i kroplą likieru Cointreau
- Krem dakłaz z orzechami, karmelem, daktylami, bezą
- „Leśny Mech” mus mascarpone z kruszonym ciastem szpinakowym i pestkami granatu

TORT – 1 p./os.

Smak, kolor, wygląd, dekoracja, race – **do ustalenia**

Polecamy:

- gruszkowy na ciemnym biszkopcie czekoladowym
- na kruchym spodzie z białą czekoladą i czarna porzeczką
- czekoladowy z nutą alkoholu i konfiturą z porzeczki
- tort malinowy na bazie bitej śmietany z malinami
- migdałowy z jasnym biszkoptem
- pomarańczowy na ciemnym biszkopcie z pomarańczami i mandarynkami
- puszysta karmelowa czekolada przekładana biszkoptem na prażynkowym spodzie
- czekoladowy z musem czekoladowym, ciemnym biszkoptem i wiśniami



O F E R T A R A M O W A

SŁODKIE CO NIECO – 1 p./os. prosimy o wybór 2 propozycji

- Sernik z brzoskwiniami
- Sernik domowy waniliowy
- Szarlotka tradycyjna z kruszonką
- Ciasto czekoladowe z chałwą
- Ciasto orzechowe
- Lekkie ciasto z galaretką i owocami
- Ciasto rafaello kokosowe
- Rożki czekoladowe lub orzechowe w białej i ciemnej czekoladzie
- Ciastko migdałowe
- Tradycyjna WZtka

EWENTUALNA KOLACJA

do ustalenia indywidualnie, wedle życzeń Klienta

NAPOJE

- Woda mineralna z cytrusami, soki owocowe – dostępne przez cały czas uroczystości - 1000 ml/os.
- Kawa oraz herbata – dostępne przez cały czas uroczystości - bez ograniczeń



Glenta

PRZYJĘCIA
KOMUNIJNE



Sala Nova część I



Sala Nova część II



Sala Przeszkłona

PRZESTRZENIE DO WYBORU



Sala Restauracyjna



Sala Kameralna

Kontakt

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!



catering@raut.pl
restauracja@raut.pl



61 8780 758
609 499 821



raut.com.pl

od 1994
Raut
CATERING & EVENTY