

KUCHAIA

Przyjęcie Komunijne 2024 w Restauracji Kucharia

Zapraszamy do organizacji przyjęcia komunijnego w naszej restauracji Kucharia lub Kucharia 2 na osiedlu Garnizon. Urokliwy oraz nietypowy wystrój naszych restauracji pozwolą miło spędzić czas z rodziną lub przyjaciółmi.

"My gotujemy smacznie, Goście jedzą zdrowo"

Do dyspozycji Gości:

Kucharia sala do 20 osób

Kucharia 2 sala do 60 osób

Menu I - 159 zł/os. *

Zupa do wyboru:

- ∞ Tradycyjny rosół z kury zagrodowej z domowym makaronem i zieloną pietruszką
- ∞ Krem z białych warzyw z kiełkami z zielonego groszku i prażonym słonecznikiem

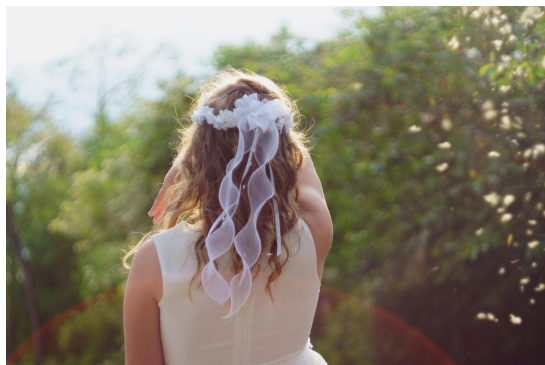
Półmiski (dwie pozycje do wyboru):

- ∞ Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami z sosem śmietanowym
- ∞ Zraz zawijany z farszem gdańskim
- ∞ Luzowana kaczka pomorska z częstkami jabłka i żurawiną
- ∞ Łosoś marynowany w ziołach pieczony w cieście francuskim z musem chrzanowym

Dodatki: Ziemniaki z koperkiem, kasza pęczak z zieloną pietruszką, kluski żyłką kładzione, warzywa gotowane i surówki sezonowe

Dla dzieci na życzenie: Polędwiczki z kurczaka w panko z frytkami i surówką z marchewki

Deser: Deser lodowy z bitą śmietaną i z sosem owocowym



Menu II - 189 zł/os. *

Przystawka:

Pierś z kaczki na sałacie z marynowaną gruszką,
sos miodowo-jabłkowy, owoce granatu, bagietka, masło
lub

Tatar z łososia gravlax podany na rukoli z różowym pieprzem w towarzystwie
marynat

Zupa do wyboru:

- ∞ Tradycyjny rosół z kury zagrodowej z domowym makaronem i zieloną pietruszką
- ∞ Krem z białych warzyw z kielkami z zielonego groszku i prażonym słonecznikiem

Pólmiski (dwie pozycje do wyboru)

- ∞ Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami z sosem śmietanowym
- ∞ Zraz zawijany z farszem gdańskim
- ∞ Luzowana kaczka pomorska z częstkami jabłka i żurawiną
- ∞ Łosoś marynowany w ziołach pieczony w cieście francuskim z musem chrzanowym

Dodatki: Ziemniaki z koperkiem, kasza pęczak z zieloną pietruszką, kluski łyżką kładzione, warzywa gotowane i surówki sezonowe

Dla dzieci na życzenie: Polędwiczki z kurczaka w panko z frytkami i surówką z marchewki

Deser: Deser lodowy z bitą śmietaną i sosem owocowym



Menu III - 259 zł/os. **

Przystawka:

Pierś z kaczki na sałacie z marynowaną gruszką,
sos miodowo-jabłkowy, owoce granatu, bagietka, masło
lub

Tatar z łososia gravlax podany na rukoli z różowym pieprzem w towarzystwie
marynat

Zupa do wyboru:

- ∞ Tradycyjny rosół z kury zagrodowej z domowym makaronem i zieloną pietruszką
- ∞ Krem z białych warzyw z kielkami z zielonego groszku i prażonym słonecznikiem

Półmiski (dwie pozycje do wyboru)

- ∞ Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami z sosem śmietanowym
- ∞ Zraz zawijany z farszem gdańskim
- ∞ Luzowana kaczką pomorska z częstkami jabłka i żurawiną
- ∞ Łosoś marynowany w ziołach pieczony w cieście francuskim z musem chrzanowym

Dodatki: Ziemniaki z koperkiem, kasza pęczak z zieloną pietruszką, kluski łyżką kładzione, warzywa gotowane i surówki sezonowe

Dla dzieci na życzenie: Polędwiczki z kurczaka w panko z frytkami i surówką z marchewki

Deser: Deser lodowy z bitą śmietaną i sosem owocowym

Przekąski kolacyjne:

- ∞ Łosoś w galarecie
- ∞ Półmisek wędzonek z własnej wędzarni
- ∞ Pasztet firmowy Szefa Kuchni
- ∞ Cukinia grillowana z musem serowym
- ∞ Mini tatar z kaparami
- ∞ Sałatka a'la grecka
- ∞ Sałatka z buraków ze szpinakiem baby, kozim serem, marynowaną gruszką i sosem balsamicznym
- ∞ Bułeczki, masło

Do każdego menu dodatkowo płatne:

Ciasto: 2 rodzaje (własnego wypieku) 24 zł/os.

Tort: (z rekomendowanej cukierni) wg wagi 140 zł/kg

Świeże owoce sezonowe na półmisku - 15 zł/os.

Pakiet napoi (soki 2 rodzaje, kawa, herbata, woda) – 30 zł/os.

lub

Soki wg spożycia: pomarańcz, jabłko, czarna porzeczka.

Ceny: sok 1 l - 18 zł, woda 1 l - 15 zł

Kawa duża – 15 zł, herbata – 15 zł



Dzieci do lat 3 bezpłatnie. Od 4 lat do 10 lat - 50% ceny.

Dziecko komunijne płatne 100% ceny.

Dodatkowo doliczamy opłatę za obsługę, obrusy, pokrowce na krzesła, dekorację kwiatową, świece 10% wartości rachunku.

Uroczystość przewidziana w określonych godzinach.

***Czas trwania uroczystości- do 4 godzin**

****Czas trwania uroczystości- do 6 godzin**

Dodatkowa atrakcja, które proponujemy podczas przyjęcia w naszej Restauracji:

Fontanna Czekoladowa

Niezapomniana atrakcja kulinarna każdego przyjęcia, która zauroczy wszystkich gości swym wyglądem, smakiem oryginalnej belgijskiej czekolady i niezwykle aromatycznym zapachem. Koszt – 40,00 zł/os. (min. 25 osób).





Informacje i zamówienia:

Kucharia ² ul. Białoszewskiego 6, 80-280 Gdańsk - Wrzeszcz

Tel. 602 651 157 / 602 651 580

www.kucharia.pl; kontakt@kucharia.pl

Data przygotowania oferty - sierpień 2023r.