



24 lata doświadczenia w branży cateringowej
15 lat certyfikat HACCP

OFERTA CATERINGOWA KOMUNIA 2025r

Komunia Święta to jedna z najpiękniejszych rodzinnych uroczystości. To właśnie w takim dniu spotykamy się po latach, zasiadamy do wspólnego stołu, jesteśmy ze sobą najbliżej. Idealnym sposobem na to aby w pełni oddać się chwili, jest zlecenie nam przygotowania uroczystości komunijnej w zaciszu swojego domu, ogrodu lub w ulubionym przez Państwa miejscu.

Zamawiając nasz catering, otrzymujecie Państwo gwarancję starannie dopracowanych dań i profesjonalnie przygotowanego wydarzenia skrojonego na miarę Państwa potrzeb, oraz budżetu.

Każde wydarzenie traktujemy indywidualnie, a nasi kucharze tworzą wyjątkowe dania z najwyższej jakości składników, przygotowane z ogromną uwagą i myślą o Państwa Gościach.

Gastro Team Catering

Agnieszka Runo – Manager Catering Department
mobile: +48 501 155 050 e-mail: catering@gastroteam.pl

PROPOZYCJA nr.1 - KONWALIA

Dania serwowane w stoły na półmiskach. Zupa w wazach. Przekąski w stołach.
Lub

Dania serwowane w bufecie w podgrzewaczach do dań. Zupa w podgrzewaczach. Przekąski w stołach
lub w bufecie.

1 rodzaj zupy
2 rodzaje dań głównych
2 rodzaje dodatków
2 rodzaje surówki
3 rodzaje przekąsek
1 rodzaj deseru - mix ciast

Zupa: (Poprosimy o wybór 1 pozycji)

- Krem z pomidorów z grzankami, bazylią i rozetką z kremowej śmietany (VG)
- Zupa minestrone z kardamonem (VG)
- Żur staropolski na wędzonce z białka kielbasa i majerankiem
- Klasyczny polski rosół z makaronem
- Krem z buraka z rozmarynem i profirolkami
- Chłodnik litewski z jajkiem
- Krem z białych warzyw z chipsem bagietki korzennej

Danie główne: (Poprosimy o wybór 2 pozycji)

- Karkówka marynowana w ziołach podana w aromatycznym sosie myśliwskim
- Schab wieprzowy w sosie grzybowo-śmietanowym
- Grillowana pierś z kurczaka w sosie mango
- Sola panierowana w kruszonce Panko
- Sakiewki schabowe nadziewane ragout szpinakowym z serem mozzarella
- Pierś z kurczaka po królewsku
- Tortille kukurydziane z pieczonymi warzywami
- Penne ze szpinakiem i suszonym pomidorem z czarnymi oliwkami (WG)
- De volaille klasyczny

Dodatki do dań gorących: (Poprosimy o wybór 2 pozycji)

- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Ryż z zielonym groszkiem
- Mix kasz
- Gotowane ziemniaki z koperkiem
- Marchew junior
- Bukiet gotowanych warzyw z płatkami migdałów
- Buraczki na ciepło
- Warzywa grillowane z oliwą ziołową(cukinia, bakłażan, cebula, pomidor, papryka)
- Kapusta zasmażana
- Warzywny ratatouille

Gastro Team Catering

Agnieszka Runo – Manager Catering Department
mobile: +48 501 155 050 e-mail: catering@gastroteam.pl

Surówki do obiadu: (Poprosimy o wybór 3 pozycji)

- Bukiet surówek (3 rodzaje: z marchewki, colesław, z czerwonej kapusty)
- Bukiet sałat z kietkami i pomidorem z sosem vinegrette
- Mizeria z koperkiem
- Surówka z pomidorów ze śmietaną i z dymka siekaną
- Surówka z rukoli z pomidorami i burakiem marynowany

Przekąski zimne i sałatki: (Poprosimy o wybór 3 pozycji)

- Kompozycja wędlin i mięs marynowanych z piklami
- Deska serów z winogronami i bakaliami
- Sałatka grecka z serem feta
- Warzywa świeże podane z zestawem dipów i humusów
- Koreczki z mini mozzarelli z pomidorem cherry i świeżą bazylią
- Schab po warszawsku z mussem chrzanowym pod delikatną galaretką
- Indyk w maladze z brzoskwiniami
- Wrapy z tortilli z łososiem wędzonym /kurczakiem grillowanym/ wołowiną / suszonym pomidorem, dodatkami
- Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem
- Carpaccio z buraka

Deser: (1 rodzaj deseru – mix ciast)

- Ciasta domowe: czekoladowe, sernik, szarlotka, jogurtowe z owocami lub marchewkowe z cynamonem

Gastro Team Catering

Agnieszka Runo – Manager Catering Department
mobile: +48 501 155 050 e-mail: catering@gastroteam.pl

PROPOZYCJA nr. 2 - HORTENSJA

Dania serwowane w stoły na półmiskach. Zupa w wazach. Przekąski w stołach.

Lub

Dania serwowane w bufecie w podgrzewaczach do dań. Zupa w podgrzewaczach. Przekąski w stołach lub w bufecie.

2 rodzaj zup
2 rodzaje dań głównych
3 rodzaje dodatków
2 rodzaje surówki
5 rodzajów przekąsek
2 rodzaje deserów

Zupa: (Poprosimy o wybór 2 pozycji)

- Krem z pomidorów z grzankami, bazylią i rozetką z kremowej śmietany (VG)
- Zupa minestrone z kardamonem (VG)
- Żur staropolski na wędzonce z białka kiełbasa i majerankiem
- Klasyczny polski rosół z makaronem
- Flaki z boczniaka (WG)
- Krem z buraka z rozmarynem i profiolkami
- Chłodnik litewski z jajkiem

Danie główne: (Poprosimy o wybór 2 pozycji)

- Karkówka marynowana w ziołach podana w aromatycznym sosie myśliwskim
- Grillowana pierś z kurczaka w sosie z suszonych pomidorów
- Sakiewki schabowe nadziewane ragout szpinakowym z serem mozzarella
- Pierś z kurczaka po królewsku z musem serowo czosnkowym
- Penne ze szpinakiem i suszonym pomidorem z czarnymi oliwkami (WG)
- De volaille klasyczny
- Tortille kukurydziane z pieczonymi warzywami
- Pierogi z soczewicy (GW)
- Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
- Łosoś z pieca

Dodatki do dań gorących: (Poprosimy o wybór 3 pozycji)

- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Ryż z zielonym groszkiem
- Mix kasz
- Gotowane ziemniaki z koperkiem
- Marchew junior
- Fasolka szparagowa z tartą bułką na maśle
- Buraczki na ciepło
- Warzywa grillowane z oliwą ziołową(cukinia, bakłażan, cebula, pomidor, papryka)
- Kapusta zasmażana
- Warzywne ratatoullie

Gastro Team Catering

Agnieszka Runo – Manager Catering Department
mobile: +48 501 155 050 e-mail: catering@gastroteam.pl

Surówki do obiadu: (Poprosimy o wybór 2 pozycji)

- Bukiet surówek (3 rodzaje: z marchewki, colesław, z czerwonej kapusty)
- Bukiet sałat z kielkami i pomidorem z sosem vinegrette,
- Mizeria z koperkiem
- Surówka z pomidorów ze śmietaną i z dymka siekaną
- Surówka z rukoli z pomidorami i burakiem marynowanym

Przekąski zimne i sałatki: (Poprosimy o wybór 5 pozycji)

- Kompozycja wędlin i mięs marynowanych z piklami
- Deska serów z winogronami i bakaliami
- Sałatka grecka z serem feta
- Warzywa świeże podane z zestawem dipów i humusów
- Koreczki z mini mozzarelli z pomidorem cherry i świeżą bazylią
- Schab po warszawsku z musem chrzanowym pod delikatną galaretką
- Indyk w maladze z brzoskwiniami
- Wrapy z tortilli z łososiem wędzonym i rukolą z dodatkiem serka Tosca z kaparami
- Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem
- Mini burger wołowy

Deser: (Poprosimy o wybór 2 pozycji)

- Panna cotta z musem z truskawek
- Mini tiramisu
- Mus czekoladowy z wiśnią
- Mascarpone z nutą mango i miętą
- Ciasta domowe mix : czekoladowe, sernik, szarlotka, jogurtowe z owocami lub marchewkowe z cynamonem
- Filetowane owoce sezonowe
- Brownie czekoladowe

Gastro Team Catering

Agnieszka Runo – Manager Catering Department
mobile: +48 501 155 050 e-mail: catering@gastroteam.pl

PROPOZYCJA nr. 3 - LILIA

Dania serwowane w stoły na półmiskach. Zupa w wazach. Przekąski w stołach.

Lub

Dania serwowane w bufecie w podgrzewaczach do dań. Zupa w podgrzewaczach. Przekąski w stołach lub w bufecie.

2 rodzaj zup

3 rodzaje dań głównych

4 rodzaje dodatków

2 rodzaje surówki

6 rodzajów przekąsek

3 rodzaje deserów

Zupa: (Poprosimy o wybór 2 pozycji)

- Klasyczny polski rosół z kluseczkami kładzionymi
- Żurek domowy z jajkiem i białą kiełbasą i majerankiem
- Krem z pomidorów z grzankami, bazylią i rozetką z kremowej śmietany (VG)
- Zupa minestrone z kardamonem (VG)
- Flaki z boczniaka (WG)
- Krem z buraka z rozmarynem i profirolkami
- Chłodnik litewski z jajkiem
- Chłodnik ogórkowy z julienne z marchewki (WG)
- Krem z jarmużu i brokułów z profirolkami (VG)
- Zupa krem z dyni z mlekiem kokosowym i grzankami (VG)

Danie główne: (Poprosimy o wybór 3 pozycji)

- Polędwiczki wieprzowe w sosie z suszonych pomidorów
- Dorsz pod ziołową kruszonką
- Sakiewki schabowe nadziewane ragout pieczarkowym z serem mozzarella
- Zrazy wołowe w sosie własnym
- Pierś z kurczaka z nadzieniem szpinakowym w sosie serowym
- Sznycel wegański w chrupiącej panierce
- Udo konfit z kaczki z sosem żurawinowym
- Penne ze szpinakiem i suszonym pomidorem z czarnymi oliwkami (WG)
- Łosoś atlantycki z sosem koperkowym
- Pierś z kurczaka po królewsku z musem serowo czosnkowym
- Medaliony ze schabu z sosem miodowo-rozmarynowym

Gastro Team Catering

Agnieszka Runo – Manager Catering Department

mobile: +48 501 155 050 e-mail: catering@gastroteam.pl

Dodatki do dań gorących: (Poprosimy o wybór 4 pozycji)

- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Ryż z zielonym groszkiem
- Mix kasz
- Gratin ziemniaczane
- Marchew junior
- Bukiet gotowanych warzyw z płatkami migdałów
- Fasolka szparagowa z tartą bułką na maśle
- Buraczki na ciepło
- Warzywa grillowane z oliwą ziołową(cukinia, bakłażan, cebula, pomidor, papryka)
- Kapusta zasmażana
- Warzywne ratatoullie
- Ziemniaki z wody

Surówki do obiadu: (Poprosimy o wybór 2 pozycji)

- Bukiet surówek (3 rodzaje: z marchewki, colesław i z czerwonej kapusty)
- Bukiet sałat z kietkami i pomidorem z sosem vinegrette,
- Mizeria z koperkiem
- Surówka z pomidorów ze śmietaną i z dymka siekaną
- Surówka z rukoli z pomidorami i burakiem marynowanym

Przekąski zimne i sałatki: (Poprosimy o wybór 6 pozycji)

- Roladki z plastrów grillowanej cukinii z suszonymi pomidorami, musem z sera ricotta
- Schab po warszawsku na sposób koktajlowy z musem chrzanowym z jajkiem
- Carpaccio z buraka i marchewki marynowanej z serem bałkańskim i sosem balsamicznym na kietkach rzodkiewki
- Wrapy z tortilli durum rolowanej z płatkami grillowanej piersi kurczaka w marynacie tureckiej z musem aioli, kukurydzą, ananasem i rozszponką
- Koreczki z mini mozzarelli i pomidorów cherry
- Deska wędlin i mięs pieczystych z piklami
- Trufle serowe panierowane w bakaliowych pudrach (pistacja, migdały, orzech włoski)
- Koreczki koktajlowe w wyborze smaków
- Śliwki suszone na szpadce zawijane i pieczone w plastrach bekonu
- Polędwiczk drobiowe na szpadkach panierowane w sezamie serwowane z dipem koktajlowym
- Śledź na bagietce z chutneyem cebulowym
- Tymbaliki drobiowe z cytryną
- Wrapy z szarpaną wołowiną, chili i kwaśną śmietaną
- Roladka z łososia na chrupkiej grzance
- Mini burger z pieczoną kaczką
- Deska serów gatunkowych z bakaliami
- Sałatka cesar z grillowanym kurczakiem
- Krewetki marynowane i smażone na maśle serwowane na carpaccio z cytrusów
- Carpaccio wołowe

Gastro Team Catering

Agnieszka Runo – Manager Catering Department
mobile: +48 501 155 050 e-mail: catering@gastroteam.pl

Desery: (Poprosimy o wybór 3 pozycji)

- Filetowane owoce sezonowe
- Mini beza z kremem truskawkowym
- Mus mascarpone z marakują
- Panna cotta z musem z malin
- Crumble śliwkowe
- Lemon curd z kruszoną bezą i musem waniliowym
- Mini tiramisu
- Ciasta domowe mix



Gastro Team Catering

Agnieszka Runo – Manager Catering Department
mobile: +48 501 155 050 e-mail: catering@gastroteam.pl

PROPOZYCJA nr. 4 – STORCZYK

Dania serwowane do stołów indywidualnie dla każdego Gościa. Zupa serwowana indywidualnie dla każdego Gościa. Przekąski w stołach.

2 rodzaje zup do wyboru dla Gości
2 rodzaje dań głównych skomponowanych z dodatkami do wyboru dla Gości
6 rodzajów przekąsek
3 rodzaje deserów

Zupa: (Poprosimy o wybór 2 pozycji)

- Klasyczny polski rosół z kluseczkami kładzionymi
- Żur staropolski na wędzonce z białka kiełbasa i majerankiem
- Krem z pomidorów z grzankami, bazylią i rozetką z kremowej śmietany (VG)
- Zupa minestrone z kardamonem (VG)
- Flaki z boczniaka (WG)
- Krem z buraka z rozmarynem i profirolkami
- Chłodnik litewski z jajkiem
- Chłodnik ogórkowy z julienne z marchewki (WG)
- Krem z jarmużu i brokułów z profirolkami (VG)
- Krem z zielonych szparagów (VG)
- Krem z białych warzyw z chipsem bagietki korzennej

Danie główne z dodatkami: (Poprosimy o wybór 2 pozycji)

- Staropolski schab z kością, ziemniaczki opiekany w ziołach, aromatyczna kapusta zasmażana
- Udko konfit z kaczki z sosem żurawinowym, gratin, szaszłyki z mini buraczków
- Bitki wołowe w sosie własnym, kluseczki dyniowe, mix chrupiących sałat
- Udon z warzywami i czarnym sezamem podany w koszyczku z ciasta filo
- Bataty z cukinią w żółtym curry z tofu i świeżą kolendrą (VG)
- Dorsz pod ziołową kruszonką z dzikim ryżem, kruchą sałatą z warzywami i sosem vinegret
- Łosoś grillowany z rusztu s sosem cytrynowym z kaparami, czerwonym pieprzem, serwowany z mixem kasz oraz tajską surówka z ananase

Gastro Team Catering

Agnieszka Runo – Manager Catering Department
mobile: +48 501 155 050 e-mail: catering@gastroteam.pl

Przekąski zimne i sałatki: (Poprosimy o wybór 6 pozycji)

- Roladki z plastrów grillowanej cukinii z suszonymi pomidorami, musem z sera ricotta
- Schab po warszawsku na sposób koktajlowy z musem chrzanowym z jajkiem
- Carpaccio z buraka i marchewki marynowanej z serem bałkańskim i sosem balsamicznym na kietkach rzodkiewki
- Wrapy z tortilli durum rolowanej z płatkami grillowanej piersi kurczaka w marynacie tureckiej z musem aioli, kukurydzą, ananasem i roszponką
- Koreczki z mini mozzarelli i pomidorów cherry
- Deska wędlin i mięs pieczystych z piklami
- Trufle serowe panierowane w bakaliowych pudrach (pistacja, migdały, orzech włoski)
- Sałatka z serem kozim na szpinaku baby z gruszkami i chrustami bekonu
- Koreczki koktajlowe w wyborze smaków
- Śliwki suszone na szpadce zawijane i pieczone w plastrach bekonu
- Polędwiczki drobiowe na szpapkach panierowane w sezamie serwowane z dipem koktajlowym
- Śledź na bagietce z chutneyem cebulowym
- Tymbaliki drobiowe z cytryną
- Wrapy z szarpaną wołowiną, chili i kwaśną śmietaną
- Roladka z łososia na chrupkiej grzance
- Mini burger z pieczoną kaczką
- Deska serów gatunkowych z bakaliami
- Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem
- Krewetki marynowane i smażone na maśle serwowane na carpaccio z cytrusów
- Carpaccio wołowe, marynowane w soli grzybowej, serwowane z siankiem z kiszonej kapusty i sosem z czarnego pieprzu
- Warzywa świeże podane z zestawem dipów i humusów

Desery: (Poprosimy o wybór 3 pozycji)

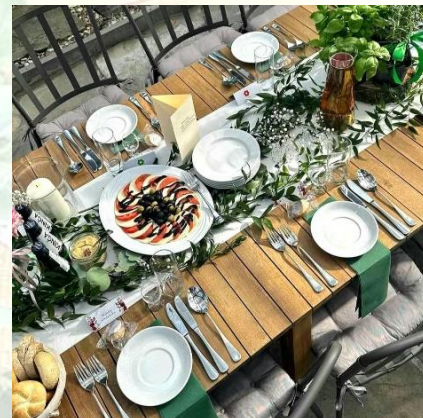
- Filetowane owoce sezonowe
- Mini beza z kremem truskawkowym
- Brownie czekoladowe
- Mus mascarpone z marakują
- Panna cotta z musem z musem truskawkowym
- Crumble śliwkowe
- Lemon curd z kruszoną bezą i musem waniliowym
- Mini tiramisu
- Mus czekoladowy z wiśnią
- Mascarpone z nutą mango i miętą
- Ciasta domowe mix : czekoladowe, sernik, szarlotka, jogurtowe z owocami lub marchewkowe z cynamonem

Gastro Team Catering

Agnieszka Runo – Manager Catering Department
mobile: +48 501 155 050 e-mail: catering@gastroteam.pl

DODATKOWE INFORMACJE:

- Transport na terenie Warszawy oraz do sali bankietowej będącej lokalizacją Gastro Team – w cenie pakietu
- Transport poza Warszawę +10zł netto/ km
- Oferta dotyczy zamówień dla minimum 20 osób dorosłych. Przy mniejszej ilości osób należy doliczyć +10% do ceny podstawowej
- Niezbędny sprzęt do przygotowania zaplecza cateringowego, organizacji bufetu (tj. stoły bufetowe, naciągi, bemały/ podgrzewacze do dań), oraz wydania cateringu - w cenie pakietu
- Podane ceny są cenami netto (do faktury lub przelewu należy doliczyć 8 % VAT)
- Warianty serwowania dań:
 1. Dania serwowane w stoły na półmiskach. Zupa w wazach. Przekąski w stołach. Kucharz w cenie. Dodatkowy koszt obsługa kelnerska.
 2. Dania serwowane w bufecie w podgrzewaczach do dań. Zupa w podgrzewaczach. Przekąski w stołach lub w bufecie. Obsługa kelnerska w cenie.
 3. Dania serwowane do stołów indywidualnie dla każdego Gościa. Zupa serwowana indywidualnie dla każdego Gościa. Przekąski w stołach. Kucharz w cenie. Obsługa kelnerska w cenie.



Koszt pakietu na rok 2026r szacowany jest od 5 do 10% wzrostu kosztów

Gastro Team Catering

Agnieszka Runo – Manager Catering Department
mobile: +48 501 155 050 e-mail: catering@gastroteam.pl

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

NAPOJE W BUFECIE. Soki, lemoniady, woda, kawa, herbata do samodzielnego częstowania się przez Gości

- Soki owocowe: jabłkowy i pomarańczowy 0,5l/os
- Lemoniady smakowe: cytrynowa i malinowa 0,5l / os
- Woda w karafkach z cytryną i mięta – 0,5 l/os
- Kawa z ekspresu z palarni Santos (brazylijska, 100% arabica)
- Herbaty w wyborze smaków: czarna, earl grey, zielona, owocowa
- Dodatki : cytryna, cukier, mleko

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

NAPOJE W BUFECIE. Napoje gazowane, soki, lemoniady, woda, kawa, herbata do samodzielnego częstowania się przez Gości

- Napoje gazowane: cola-cola, fanta, sprite
- Soki owocowe: jabłkowy i pomarańczowy 0,5l/os
- Lemoniady smakowe: cytrynowa i malinowa 0,5l / os
- Woda w karafkach z cytryną i mięta – 0,5 l/os
- Kawa z ekspresu z palarni Santos (brazylijska, 100% arabica)
- Herbaty w wyborze smaków: czarna, earl grey, zielona, owocowa
- Dodatki : cytryna, cukier, mleko

MENU DLA DZIECI

Dzieci: do 3 lat bezpłatnie, jest również możliwość dokupienia z poniższej oferty obiad w cenie 40 zł
Dzieci: od 4 do 10 lat 50% stawki głównej

Danie główne: (1 pozycja do wyboru)

- Polędwiczkę panierowaną z kurczaka z frytkami oraz surówką ze świeżych pomidorów
- Penne bolognese z tartą mozzarellą i surówką z marchewki z jabłkiem
- Kotleciki schabowe z gotowanymi ziemniakami i mizerią
- Naleśniki na słodko z serem podane z owocami

Gastro Team Catering

Agnieszka Runo – Manager Catering Department
mobile: +48 501 155 050 e-mail: catering@gastroteam.pl

NA ŻYCZENIE KLIENTA ZAPEWNIAMY:

- **Zastawę porcelanową** i sztucze oraz szkło do pełnego menu
- **Podtalerze**
- **Obsługę kelnerską**
- **Dodatkowego kucharza**
- **Krzesła** z nakryciem dla Gości
- **Stoły** prostokątne lub okrągłe z nakryciem
- **Stoły wysokie koktajlowe** z nakryciem
- **Namiot** 3x3m (opcja łączenia)
- **Podłoga do namiotu** plastry miodu
- **Obsługa techniczna** (rozkładanie namiotu, przygotowanie przyjęcia) – wycena indywidualna
- **Dekoracje kwiatowe** – (w zależności od rodzaju kwiatów) za 1 kompozycje
- **Grzybek Grzewczy**
- i inne, w zależności od potrzeb i wymagań Klienta



Jak wygląda przygotowanie i wydanie przyjęcia komunijnego przez Gastro Team Catering ?

- Przyjeżdżamy na wskazany adres, z niezbędnym sprzętem i załogą.
- Do przygotowania zaplecza technicznego czyli „kuchni”, w której będziemy przyrządzać i serwować dania, potrzebujemy jedynie miejsca przeznaczonego na zaplecze. Po naszej stronie jest zapewnienie stołów technicznych i niezbędnego sprzętu itd.
- Jeżeli wybierają Państwo wariant serwowania dań w bufecie, wówczas Goście podchodzą do bufetu i samodzielnie nakładają sobie dowolną ilość jedzenia. Obsługa uzupełnia bufet, dba o wygląd bufetu i porządkuje brudne naczynia.
- Jeżeli po naszej stronie jest zapewnienie mebli, dodatkowego sprzętu i przygotowanie przyjęcia, wówczas ustalamy indywidualną godzinę montażu. W innych przypadkach, potrzebujemy udostępnienia zaplecza na 2-3h (w zależności od ilości osób) przed przyjęciem.

Gastro Team Catering

Agnieszka Runo – Manager Catering Department
mobile: +48 501 155 050 e-mail: catering@gastroteam.pl