

MENU KOMUNIJNE

- 2017 -

ZESTAW „0” (bez przekąsek)

- zupa*
- danie główne
- kawa/herbata
- deser*/tort
- napoje

*każdą zupę można zamienić na rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem

*deser można zamienić na tort lub dwa rodzaje ciasta podane na paterach

Dodatkowo w opcji:

- Świeże owoce podane na paterach 5 zł/os.
- Ciasta w 2-3 smakach podane na paterach 8 zł/os.
- Tort komunijny własnego wypieku:
 - śmietanowo- owocowy 55 zł/kg
 - czekoladowo- owocowy od 59 zł/kg
 - z masy cukrowej od 79 zł/kg

W cenie przyjęcia zawarte jest: rezerwacja Sali lub stołów - w zależności od ilości gości, dekoracja stołów (obrusy, organza, serwetki, kielichy, świece), kompozycja kwiatowa z żywych kwiatów, przygotowanie przyjęcia i obsługa kelnerska.

Propozycje przygotowane są dla min. 15 osób, przy mniejszej ilości gości dopłata (2-8 zł).



I. Propozycja menu na Komunię 2017'

Zupa:

- Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem

Danie główne:

- Kieszonki ze schabu nadziewane pieczarkami z cebulką w sosie śmietanowo-pieczarkowym lub Roladka drobiowa faszerowana warzywami (proszę wybrać)
- Młode ziemniaki, gotowane, oprószone świeżym koperkiem
- Duet surówek: biała kapusta + marchewka z jabłkiem

Deser:

- Torcik wiśniowy z bitą śmietaną na musie z malin

Napoje:

- Kawa / Herbata
- Sok jabłkowy + Woda mineralna z cytryną (0,5 lit./os.)

Koszt na osobę: 70 zł

II. Propozycja menu na Komunię 2017'

Zupa*:

- Krem z pomidorów z domowymi kluseczkami

Danie główne:

- Polędwiczka wieprzowa przyrządzona metodą sous-vide podana na sosie kurkowo-pieczarkowym
- Opiekane młode ziemniaki
- Duet surówek: wiosenna + marchewka z jabłkiem

Deser:

- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

Napoje:

- Kawa / Herbata
- Sok jabłkowy + Woda mineralna z cytryną (0,5 lit./os.)

Koszt na osobę: 78 zł

III. Propozycja menu na Komunię 2017 (3 rodz. mięs na półmiskach)

- 1.5 porcji/ osobę -

Zupa*:

- Krem z białych warzyw z chipsem z boczku

Danie główne podane na półmiskach:

- Kieszonki ze schabu nadziewane pieczarkami z cebulką w sosie śmietanowo-pieczarkowym
- Zraziki wieprzowe z farszem staropolskim w sosie pieczeniowym
- Kotlet drobiowy w chrupiącej panierce
- Ziemniaki oprószone świeżym koperkiem
- Opiekane ziemniaki
- Zestaw surówek: biała kapusta + marchewka z jabłkiem + buraczki

Deser:

- Włoskie Tiramisu na bazie naturalnego biszkoptu i mascarpone

Napoje:

- Kawa / Herbata
- Sok jabłkowy + Woda mineralna z cytryną (0,5 lit./os.)

Koszt na osobę: 85 zł

IV. Propozycja menu na Komunię 2017 (3 rodz. mięs na półmiskach)

- 1.5 porcji/ osobę -

Przystawka:

- Mix sałat z pomidorkami, sosem winegret i prażonym słonecznikiem

Zupa:

- Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem

Danie główne podane na półmiskach:

- Polędwiczki wieprzowe przyrządzone metodą sous-vide w sosie kurkowo-pieczarkowym
- Roladka drobiowa nadziewana warzywami podana na aromatycznym sosie śmietanowo-porowym
- Tradycyjny kotlet ze schabu
- Ziemniaki oprószone świeżym koperkiem
- Opiekane ziemniaki
- Zestaw surówek: wiosenna + marchewka z jabłkiem + buraczki



Deser:

- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

Owoce:

- Świeże owoce podane na paterach

Napoje:

- Kawa / Herbata
- Sok jabłkowy, pomarańczowy + Woda mineralna z cytryną (0,5 lit./os.)

Koszt na osobę: 95 zł