



MENU KOMUNIJNE

- 2017 -

ZESTAW „I” (z przekąskami)

- zupa*
- danie główne
- zimne przekąski
- kawa/herbata
- ciasta*/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.
- Tort komunijny naszej produkcji:
 - śmietanowo- owocowy 55 zł/kg
 - czekoladowo- owocowy od 59 zł/kg
 - z masy cukrowej od 79 zł/kg
- Ciepła przekąska (4 propozycje do wyboru) 10 zł/os.
 - Żur na zakwasie własnej produkcji z jajkiem i białą kiełbasą
 - Zupa gulaszowa z wyrazistym smakiem papryki i pomidorów
 - Lekko grillowane szaszłyki drobiowe z bekonem i warzywami
 - Smażone wiejskie pierogi z ziemniakami i boczkiem

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 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
- Młode ziemniaki, gotowane, oprószone świeżym koperkiem
- Duet surówek: biała kapusta + marchewka z jabłkiem

Zimne przekąski:

- Paterki mięs pieczystych z marynatami:
pieczona karkówka, rolada z boczku, domowy pasztet
- Roladki z szynki nadziewane pastą jajeczno-serową w delikatnej glazurze
- Carpaccio z marynowanego buraka i jabłka z gorgonzolą, prażonym słonecznikiem i balsamico
- Śledź po wiejsku w śmietanie z ogórkiem, jabłkiem i cebulą z ziemniakiem podany
- Sałatka grecka z fetą i oliwkami na lodowej sałacie z sosem winegret
- Sałatka z grillowanym kurczakiem w duecie sosów

Deser / ciasta:

- Ciasta domowego wypieku w 2-3 smakach (na stole szwedzkim)

Napoje:

- Kawa / Herbata
- Sok jabłkowy + Woda mineralna z cytryną (0,75 lit. /os.)

Koszt na osobę : 100 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

Zimne przekąski:

- Patery mięs pieczystych z marynatami:
roladka drobiowa faszerowana szpinakiem, karkówka pieczona, pasztet
- Caprese – pomidory z mozzarellą, pesto i świeżą bazylią skropione balsamico
- Rolada z boczku świeżego z grzybami leśnymi
- Łosoś marynowany w ginie z orientalnymi sosami
- Tatar ze śledzia z marynatami w sosie balsamicznym
- Sałata z letniego ogrodu ze szpinak baby z młodą sałatą, jajkiem, oliwkami, pomidorem i ogórkiem z sosem majonezowo-koperkowym
- Sałatka Cezar z boczkiem, grzankami, rzymska sałatą i kurczakiem

Deser / ciasta:

- Ciasta domowego wypieku w 2-3 smakach (na stole szwedzkim)

Napoje:

- Kawa / Herbata
- Sok jabłkowy + Woda mineralna z cytryną (0,75 lit./os.)

Koszt na osobę: 110 zł



III. Propozycja menu na Komunię (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

Zimne przekąski:

- Paterki mięs pieczystych z marynatami:
pieczona karkówka, rolada z boczku, domowy pasztet
- Roladki z szynki nadziewane pastą jajeczno-serową w delikatnej glazurze
- Carpaccio z marynowanego buraka i jabłka z gorgonzolą, prażonym słonecznikiem i balsamico
- Rozetki z kaczki nadziewanej orzechami
- Rozetki drobiowe nadziewane czarnymi oliwkami
- Śledź po wiejsku w śmietanie z ogórkiem, jabłkiem, cebulą i ziemniakiem
- Sałatka grecka z fetą i oliwkami na lodowej sałacie
- Sałatka z polędwiczką na kompozycji sałat w duecie sosów koktajlowego i czosnkowego

Deser / ciasta:

- Ciasta domowego wypieku w 2-3 smakach (na stole szwedzkim)

Napoje:

- Kawa / Herbata
- Sok jabłkowy + Woda mineralna z cytryną (0,75 lit./os.)

Koszt na osobę: 120 zł



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

- 1.5 porcji/ osobę -

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

Zimne przekąski:

- Paterki mięs pieczystych z marynatami:
roladka drobiowa faszerowana szpinakiem, karkówka pieczona, paszтет
- Caprese – pomidory z mozzarellą, pesto i świeżą bazylią skropione balsamico
- Rolada z boczku świeżego z grzybami leśnymi
- Łosoś marynowany w ginie z orientalnymi sosami
- Tatar ze śledzia z marynatami w sosie balsamicznym
- Rozetki z kaczki nadziewanej orzechami
- Rozetki drobiowe nadziewane czarnymi oliwkami
- Sałatka z fetą i oliwkami na lodowej sałacie z sosem winegret
- Sałatka Cezar z boczkiem, grzankami, rzymską sałatą i kurczakiem

Ciasta, świeże owoce:

- Ciasta domowego wypieku w 2-3 smakach (na stole szwedzkim)
- Świeże owoce podane na paterach (na stole szwedzkim)

Napoje:

- Kawa / Herbata
- Sok jabłkowy, pomarańczowy + Woda mineralna z cytryną (0,75 lit./os.)

Koszt na osobę: 130 zł