

# MENU KOMUNIJNE

## - 2019 -

### ZESTAW A (obiad komunijny)

- przystawka
- zupa\*
- danie główne
- deser\*/ciasta
- kawa/herbata
- napoje

\*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 smakach podane na paterach 8 zł/os.
- Tort komunijny naszego wypieku:
  - śmietanowo- owocowy 65 zł/kg
  - czekoladowo- owocowy 69 zł/kg
  - z masy cukrowej od 85 zł/kg

W cenie przyjęcia zawarte jest: rezerwacja Sali lub stołów - w zależności od ilości gości, dekoracja stołów (obrusy, serwetki, kielichy, świece, kwiaty), przygotowanie przyjęcia i obsługa kelnerska. Propozycje przygotowane są dla min. 15 osób, przy mniejszej ilości gości dopłata (2-10 zł).

## A) MENU NA KOMUNIE 2018' - Propozycja 1

### Przystawka:

- Pate z kurczęcia z pistacjami, grzanką i malinowym coulis

### Zupa:

- Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem

### Danie główne dla dorosłych:

- Kieszeń ze schabu na sosie śmietanowo- pieczarkowym
- Młode ziemniaki opiekane
- Bukiet sałat z pomidorkami i ogórkiem z sosem vinegret

### Danie główne dla dzieci:

- Panierowane fileciki drobiowe
- Młode ziemniaczki tradycyjnie podane
- Marchewka

### Deser\*:

- Lody waniliowe z bitą śmietaną, czekoladowym sosem i owocami

### Napoje:

- Kawa / Herbata
- Woda mineralna z cytryną (0,25 lit. /os.)

**Koszt na osobę: 85 zł**

## A) MENU NA KOMUNIEŃ 2018' - Propozycja 2

### Przystawka:

- 

### Zupa\*:

- Aksamitny krem z pomidorów z lanymi kluseczkami

### Danie główne dla dorosłych (2 rodzaje mięs):

- Polędwiczka wieprzowa podana na sosie kurkowym
- Kotlecik drobiowy
- Opiekane młode ziemniaki
- Bukiet warzyw

### Danie główne dla dzieci:

- Panierowane fileciki drobiowe
- Opiekane młode ziemniaczki
- Marchewka

### 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: 95 zł**

## A) MENU NA KOMUNIE 2018' - Propozycja 3

(3 rodz. mięs na półmiskach)  
- 2 porcje / osobę -

### Zupa:

- Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem

### Danie główne podane na półmiskach (3 rodzaje mięs):

- Polędwiczki wieprzowe na sosie kurkowym
- Kieszeń ze schabu na sosie śmietanowo- pieczarkowym
- Kotleciki drobiowe
- Ziemniaki oprószone świeżym koperkiem
- Opiekane ziemniaki
- Zestaw surówek: wiosenna + marchewka z jabłkiem

### Deser\*:

- Lody czekoladowe z bitą śmietaną i musem truskawkowym

### Słodki stół:

- Ciasta naszego wypieku w 2 smakach
- Świeże owoce podane na paterach

### Napoje:

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

**Koszt na osobę: 110 zł**