

MENU KOMUNIJNE

- 2021 -

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 dekoracyjnie podane 6 zł/os. (min. 20 os.)
- Ciasta w 2 smakach podane na paterach 12 zł/os.
- Tort komunijny naszego wypieku:
 - śmietanowo- owocowy od 75 zł/kg
 - śmietanowo-czekoladowy od 85 zł/kg
 - czekoladowy, bezowy 100 zł/kg
 - z masy cukrowej od 100 zł/kg
 - kreatywny otynkowany indywidualna wycena
 - w kształcie księgi od 85 zł/kg (min. 2,5 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 (5-10 zł).



A) MENU NA KOMUNIE 2021' - Propozycja 1

Przystawka:

- Pate z kurczęcia z pistacjami, grzanką i malinowym coulis

Zupa:

- Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem

Danie główne dla dorosłych:

- Pieczony karczek wieprzowy w sosie śliwkowym
- Puree ziemniaczane
- Buraczki

Danie główne dla dzieci:

- Panierowane fileciki drobiowe
- Ziemniaczki opiekane
- Marchewka

Deser*:

- Krucha beza z mascarpone i bitą śmietaną z sezonowymi owocami

Napoje:

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

Koszt na osobę: 100 zł

**Przystawka:**

- Wiosenna sałatka z melonem, rukolą i szynką parmeńską

Zupa*:

- Aksamitny krem z pomidorów z łyżką śmietany

Danie główne dla dorosłych (2 rodzaje mięs):

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

Danie główne dla dzieci:

- Panierowane fileciki drobiowe
- Opiekane ziemniaczki
- Bukiet warzyw

Deser*:

- Tarta z kremem waniliowym i owocami sezonowymi

Napoje:

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

Koszt na osobę: 110 zł

A) MENU NA KOMUNIE 2021' - Propozycja 3



Zupa:

- Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem

Danie główne podane na półmiskach (3 rodzaje mięs):

- Polędwiczki wieprzowe na sosie kurkowym
- Pieczony karczek wieprzowy w sosie śliwkowym
- Kotleciki drobiowe
- Ziemniaki oprószone świeżym koperkiem
- Ziemniaki opiekane
- Zestaw surówek: wiosenna + buraczki

Deser*:

- Tort komunijny śmietanowo-owocowy

Słodki stół:

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

Napoje:

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

Koszt na osobę: 125 zł