



MENU KOMUNIJNE

- 2021 -

ZESTAW B (obiad z przekąskami)

- zupa*
- danie główne
- zimne przekąski
- deser*
- stół słodki: ciasta / owoce
- 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 6 zł/os. (min. 20 os.)
- Tort komunijny naszego wypieku:
 - śmietanowo-owocowy 75 zł/kg
 - śmietanowo-czekoladowy 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)
- Ciepła przekąska (4 propozycje do wyboru) 15 zł/os.
 - Żur na zakwasie własnej produkcji z jajkiem i białą kielbasą
 - Zupa gulaszowa z wyrazistym smakiem papryki i pomidorów
 - Smażone wiejskie pierogi z ziemniakami i boczkiem

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 dla min. 15 osób, przy mniejszej ilości gości dopłata +5 zł.



B) MENU NA KOMUNIE 2021' - Propozycja 1

Zupa:

- Aksamitny krem z pomidorów z łyżką śmietany

Danie główne:

- Pieczony karczek wieprzowy w śliwkowym sosie
- Opiekane ziemniaczki
- Buraczki

Danie główne dla dzieci:

- Panierowane fileciki drobiowe
- Opiekane ziemniaczki
- Marchewka

Zimne przekąski:

- Roladka drobiowa faszerowana szpinakiem
- Schab pieczony muśnięty sosem czosnkowym
- Tartaletki z musem śmietankowym i warzywami
- Wiejski pasztet z marynatami
- Caprese - pomidory z mozzarellą, pesto i świeżą bazylią
- Tortilla z szynką, serem i sałatą
- Sałatka z grillowanym kurczakiem w duecie sosów
- Sałatka z letniego ogrodu ze szpinakiem baby, młodą sałatą, jajkiem i oliwkami z sosem majonezowo-koperkowym
- Pieczywo

Słodki stół:

- Ciasta domowe naszego wypieku w 2 smakach (na stole szwedzkim)

Napoje:

- Kawa / Herbata
- Sok jabłkowy + Woda mineralna z cytryną (1 lit./os.)

Koszt na osobę: 135 zł

B) MENU NA KOMUNIE 2021' - Propozycja 2



Zupa:

- Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem

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*:

- Tort komunijny śmietanowo-owocowy

Zimne przekąski:

- Karkówka pieczona muśnięta sosem czosnkowym
- Tortilla z szynką, serem i sałatą
- Łosoś na cieście francuskim z śmietankowym serkiem
- Roladka drobiowa faszerowana szpinakiem
- Pasztet chłopski z sosem tatarskim
- Ogórki z koperkowo-twarogowym kremem
- Sałatka z fetą i oliwkami na lodowej sałacie z sosem winegret
- Sałatka Cezar z grzankami, rzymską sałatą i kurczakiem
- Pieczywo

Słodki stół:

- Ciasta domowe naszego wypieku w 2 smakach (na stole szwedzkim)
- Świeże owoce dekoracyjnie podane (na stole szwedzkim)

Napoje:

- Kawa / Herbata – bez limitu
- Sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda mineralna z cytryną (1 lit./os.)

Koszt na osobę: 159 zł