

MENU KOMUNIJNE

- 2018 -

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 59 zł/kg
 - czekoladowo- owocowy 65 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 (obrussy, 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 tradycyjnie podane ze świeżym koperkiem
- 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
- Sok jabłkowy (0,25 lit. /os.)

Koszt na osobę: 80 zł

A) MENU NA KOMUNIE 2018' - Propozycja 2

Przystawka:

- Wędzony filet z indyka na sposób staropolski, sałaty garni, sos żurawinowy

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: 90 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 + buraczki

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: 100 zł