



MENU KOMUNIJNE

- 2018 -

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:

- Tort komunijny naszego wypieku:
 - śmietanowo- owocowy 59 zł/kg
 - czekoladowo- owocowy 65 zł/kg
 - z masy cukrowej od 79 zł/kg
- Świeże owoce podane na paterach 5 zł/os.
- Ciepła przekąska (4 propozycje do wyboru) 10 zł/os.
 - Żur na zakwasie własnej produkcji z jajkiem i białą kielbasą
 - Zupa gulaszowa z wyrazistym smakiem papryki i pomidorów
 - 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, serwetki, kielichy, świece, kwiaty), przygotowanie przyjęcia i obsługa kelnerska. Propozycje przygotowane dla min. 15 osób, przy mniejszej ilości gości dopłata (2-10 zł).



B) MENU NA KOMUNIE 2018' - Propozycja 1

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

Zimne przekąski:

- Pate z kurczęcia z pistacjami na grzance z malinowym coulis
- Ruloniki z szynki z musem ziołowym
- Tortilla z sałatą, szynką i serem
- Pieczona karkówka z sosem czosnkowym
- Swojska rolada z boczku z marynatami
- Śledź po wiejsku w śmietanie z ogórkiem, jabłkiem i cebulą
- Sałatka grecka z fetą i oliwkami na lodowej sałacie z sosem winegret
- Sałatka z polędwiczką na kompozycji sałat w duecie sosów koktajlowego i czosnkowego
- Pieczywo

Słodki stół:

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

Napoje:

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

Koszt na osobę : 110 zł



B) MENU NA KOMUNIEJĘ 2018' - Propozycja 2

Zupa:

- Aksamitny krem z pomidorów z lanymi kluseczkami

Danie główne:

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

Danie główne dla dzieci:

- Panierowane fileciki drobiowe
- Opiekane młode ziemniaczki
- Marchewka

Zimne przekąski:

- Wędzony filet z indyka z sosem żurawinowym
- Roladka drobiowa faszerowana szpinakiem
- Schab pieczony muśnięty sosem czosnkowym
- Wiejski pasztet z marynatami
- Caprese - pomidory z mozzarellą, pesto i świeżą bazylią
- Łosoś marynowany na grzance z musem ziołowym
- Tatar ze śledzia z marynatami w sosie balsamicznym
- 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)
- Świeże owoce podane na paterach (na stole szwedzkim)

Napoje:

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

Koszt na osobę: 120 zł



B) MENU NA KOMUNIE 2018' - Propozycja 3

Zupa:

- Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem

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*:

- Lody waniliowe z bitą śmietaną, czekoladowym sosem i owocami

Zimne przekąski:

- Roladka drobiowa faszerowana papryką
- Karkówka pieczona muśnięta sosem czosnkowym
- Pasztet chłopski z sosem tatarskim
- Tortilla z łososiem, serkiem i rucolą
- Caprese – pomidory z mozzarellą, pesto i świeżą bazylią
- Rolada z boczku świeżego z grzybami leśnymi
- Śledź w sosie pomidorowym z warzywami
- Tatar wołowy na chleбку z marynatami
- Sałatka z fetą i oliwkami na lodowej sałacie z sosem winegret
- Sałatka Cezar z boczkiem, grzankami, rzymską sałatą i kurczakiem
- Pieczywo

Słodki stół:

- Ciasta domowe naszego wypieku w 2 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: 135 zł