

PRZYJĘCIA KOMUNIJNE

2022





MENU NR 1

OBIAD

ROSÓŁ Z MAKARONEM PODANY W WAZIE
WIEŁOPORCJOWO PODANE DANIE GŁÓWNE (1,5 PORCJI NA OSOBĘ)
ROLADA WIEPRZOWA (60%) - UDKO Z KURCZAKA (35 %)
WYKWINTNE ROŻKI ZE SCHABU FASZEROWANE MUSEM
PIECZARKOWYM (35 %) - NUGGETSY (20%).
KLUSKI ŚLĄSKIE, FRYTKI, CZERWONA KAPUSTA, SURÓWKA

DESER

KAWA, HERBATA BEZ OGRANICZEŃ PODANA W TERMOSACH
1,5 KAWAŁKA CIASTA/OS.

ZIMNA PŁYTA

ELEGANCKO PODANA NA STÓŁ KOMUNIJNY ZAWIERAJĄCA: KILKA RODZAI
SERÓW ORAZ WĘDLIN, TYMBALIKI DROBIOWE, FASZEROWANE JAJKA,
SAŁATKĘ GRECKĄ, SAŁATKĘ ŚLEDZIOWĄ, MIĘSA NA ZIMNO Z DIPEM,
POMIDORY Z MOZZARELLĄ, PIECZYWO I MASŁO.

169 zł / os





MENU NR 2

OBIAD

ROSÓŁ Z MAKARONEM PODANY W WAZIE
WIELOPORCJOWO PODANE DANIE GŁÓWNE (2 PORCJE NA OSOBĘ)
ROLADA WIEPRZOWA (100%) - UDKO Z KURCZAKA (40%)
CORDON BLUE (40%) - NUGGETSY (20%).
KLUSKI ŚLĄSKIE, FRYTKI, CZERWONA KAPUSTA, DWA RODZAJE SURÓWEK

DESER

KAWA, HERBATA BEZ OGRANICZEŃ PODANA W TERMOSACH
1,5 KAWAŁKA CIASTA/OS.
PANNA COTTA

ZIMNA PŁYTA

ELEGANCKO PODANA NA STÓŁ KOMUNIJNY ZAWIERAJĄCA: KILKA RODZAI
SERÓW ORAZ WĘDLIN, TYMBALIKI DROBIOWE, FASZEROWANE JAJKA,
SAŁATKĘ GRECKĄ, SAŁATKĘ ŚLEDZIOWĄ, MIĘSA NA ZIMNO Z DIPEM,
POMIDORY Z MOZZARELLĄ, PIECZYWO I MASŁO.

179 zł / os





MENU NR 3

OBIAD

ROSÓŁ Z MAKARONEM PODANY W WAZIE
WIELOPORCJOWO PODANE DANIE GŁÓWNE (2 PORCJE NA OSOBĘ)
ROLADA WIEPRZOWA (100%) - PIERŚ Z KACZKI W ŻURAWINIE (40%)
CORDON BLUE (40%) - NUGGETSY (20%).
KLUSKI ŚLĄSKIE, FRYTKI, KULKI ZIEMNIACZANE, CZERWONA KAPUSTA,
DWA RODZAJE SURÓWEK

DESER

KAWA, HERBATA BEZ OGRANICZEŃ PODANA W TERMOSACH
2 KAWAŁKI CIASTA/OS.
PANNA COTTA

ZIMNA PŁYTA

ELEGANCKO PODANA NA STÓŁ KOMUNIJNY ZAWIERAJĄCA: KILKA RODZAI
SERÓW ORAZ WĘDLIN, TYMBALIKI DROBIOWE, FASZEROWANE JAJKA,
SAŁATKĘ GRECKĄ, SAŁATKĘ ŚLEDZIOWĄ, MIĘSA NA ZIMNO Z DIPEM,
POMIDORY Z MOZZARELLĄ, PIECZYWO I MASŁO.

189 zł / os





PROPOZYCJE WEGETARIAŃSKIE I WEGAŃSKIE

KREM POMIDOROWY NA BULIONIE WARZYWNYM
PANIEROWANY CAMEMBERT
SZASZŁYKI WARZYWNE
FASZEROWANA CUKINIA KASZĄ I WARZYWAMI

PROPOZYCJE KOLACJI

PODAWANE PORCJOWO:
CHILI CON CARNE - 18 ZŁ/OS
PIECZEŃ Z INDYKA FASZEROWANA KASZĄ JAGLANĄ, DYNIĄ I ŻURAWINĄ
PODANA Z PUREE MARCHEWKOWYM I SURÓWKĄ - 35 ZŁ

DODATKI

OWOCE (arbuz, banan, truskawka, winogorno) - 8 zł/os
NAPOJE GAZOWANE - 7 zł/but 0,5l PET

W cenie menu wliczone są soki jabłkowe i pomarańczowe oraz woda.
Gramatury dań dostępne na życzenie u managera. Tort dostarczany
we własnym zakresie, bez dodatkowych opłat serwisowych.
Dzieci do lat 3 - 0%, do lat 7 - 50 % porcji/ceny menu.

