

Propozycja menu przyjęcia komunijnego

od 195 ZŁ/OSOBA

Zupa 350ml/os

Zupa Rosół domowy z makaronem i kluseczkami z wątróbki, Krem z brokuł z migdałami,



Dodatki

Kluski śląskie i tarte, ziemniaki z wody glazurowane masłem i koperkiem,
czerwona kapusta z boczkiem,
młoda kapusta zasmażana, surówka
Krem o smaku cytrynowym
,czekoladowy, catalana, sułtański

Danie główne

Kotlet Rolada wołowa z farszem staropolskim,
Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem i gorgonzolą,
Sakiewki schabowe z warzywami i boczkiem, Eskalopki drobiowe smażone po parysku z pieczarkami



Czas na kawę

Tort dekoracyjny komunijny:
tradycyjny w masie marcepanowej z wkładką kokosową;
Patery ciast bankietowych (5 gatunków)
Aromatyczna filiżanka kawy lub herbaty

Kolacja propozycja I

Zimna płyta Mięsa glazurowane:
filet z kurczaka z brokułami,
karczek w farszem grzybowym,
Paszтет z dziczyzny pieczony ze
śliwkami

Wybór wędlin i serów żółtych oraz
pleśniowych,

Befszyk tatarski z jajkiem
przepiórczym Tymbaliki drobiowe z
sosem tatarskim,

Jaja Mollet na sałatce jarzynowej
Sałatka szefa kuchni Sos tatarski,
cumberland, żurawina Gorące
bułeczki, chleb, masło



Dodatkowo można zamówić:

Świeże owoce filetowane –
5,00 zł/osoba

Fontanna czekoladowa i słodycze –
10,00 zł/ osoba

Lody gałkowe – 5,00 zł pucharek



Kolacja propozycja II

Szynka wieprzowa z tłuszczkiem
pieczona po bawarsku podana z
opiekany mi na maśle ziemniakami,
sosem czosnkowym oraz kiszoną
kapustą z boczkiem i cebulką

lub Płonący karczek faszerowany
grzybami i czerwoną papryką z
dodatkiem sosu myśliwskiego,
pieczonych ziemniaków
,glazurowanych buraczków i surówki
z białej kapusty z kukurydzą i
koperkiem

Napoje zimne:

soki owocowe,
woda mineralna z miętą i owocami,
coca cola
oraz
gorące kawa/herbata – w cenie bez
limitu