

Menu komunijne 160 zł/osobę 2021 rok

Zupa:

- Rosół królewski z makaronem

Danie główne

(2 mięsa na osobę)

- Filet z indyka w sosie serowym z migdałami
- Polędwiczki wieprzowe w sosie cayene
- Rolada wieprzowa nadziewana (papryka, ogórek)
- Kotlet schabowy (drobiowy)

Ziemniaczki z koperkiem (frytki)

Surówki (3 rodzaje do wyboru) - mizeria

- marchewka z jabłkiem
- buraki
- rukola, ogórek, kapusta pekińska , winegret

KOMPOT

Deser: (do wyboru)

- Lody z bitą śmietaną
- Krem Brulee
- Szarlotka z bitą śmietaną i gałką lodów

Zimna płyta:

- Półmisek wędlin dekorowany serami
- Tymbaliki drobiowe
- Pasztet
- szynka z musem chrzanowym
- Roladki naleśnikowe z białym serkiem, szynką i sałatką
- Wytrawne babeczki z nadzieniem
- sałatka jarzynowa
- Mix sałat z sosem na winegrecie (pomidor, ogórek, mozzarella, cebula, rzodkiewka)
- Świeże pieczywo, masło

Napoje:

Kawa, herbata

Woda mineralna z cytryną

Soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy)

Kolacja (do wyboru)

- Barszcz czerwony z krokietem lub kapuśniaczkiem

- Zupa gulaszowa

Oplata dzieci:

Dzieci do lat 7 – 90 zł/osobę

W cenie:

- Aranżacja stołów (żywe kwiaty, świece)

- do dyspozycji Gości część ogrodu

Przyjęcie komunijne do 6 godzin

