

Menu komunijne 145zł/osobę 2021 rok

Obiad serwowany

Zupa:

- *Rosół królewski z makaronem*

Danie główne

(do wyboru jedno danie podane talerzowo)

- *Filet z indyka w sosie serowym z migdałami*
- *Polędwiczki wieprzowe w sosie cayene*
- *Rolada wieprzowa nadziewana (papryka, ser żółty, szynka)*
- *Tradycyjny kotlet schabowy (drobiowy)*

Ziemniaczki z koperkiem (frytki)

Surówki (3 rodzaje do wyboru) - *mizeria*

- *marchewka z jabłkiem*
- *buraczki*
- *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*
- *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 kapuśniaczką

- 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 z przekąskami do 6 godzin



