



Komunie

O F E R T A



MENU I

PRZYSTAWKA

(serwowana)

Carpaccio z pieczonego buraka, regionalnym kozim serem, orzechem włoskim, dresingiem balsamicznym i rukolą

ZUPA

(podawana w wazach, ok 320-330 ml/os)

Tradycyjny rosół drobiowo-wołowy z makaronem domowym, gotowaną marchewką i natką pietruszki

DANIE GŁÓWNE

(podawane na półmiskach, łączna gramatura 220-250 g/osobę)

Pierś kurczaka z szalwią i boczkiem

Tradycyjny kotlet schabowy

Pieczon wieprzowa w sosie pieczarkowym

DODATKI

(łączna gramatura 200- 220 g/osobę)

Pieczone ziemniaki z rozmarynem

Kopytka z masłem

Puree ziemniaczane

SURÓWKI / WARZYWA

(łączna gramatura 130- 150 g/osobę)

Surówka z białej kapusty

Buraczki zasmażane z kozim serem

Kolorowe liście sałat z wiosennymi warzywami i dresingiem cytrynowym

BUFET Z GORĄCYMI NAPOJAMI

(bez limitu)

Świeżo parzona kawa, wybór aromatycznych herbat, mleko, cytryna, cukier biały, cukier trzcinowy

NAPOJE ZIMNE

(bez limitu)

Woda mineralna z cytryną

Sok pomarańczowy, sok jabłkowy

CENA

99 zł / os.

Dzieci do 4 lat bezpłatnie, dzieci od 5 do 10 lat 50% ceny.



Komunie

O F E R T A



MENU II

PRZYSTAWKA

(serwowana)

Pierś z kaczki wędzona / majonez szczypiorkowy / liście sałat

ZUPA

(podawana w wazach, ok 320-330 ml/os)

Bulion z dzikiego ptactwa / makaron / włoszczyzna

DANIE GŁÓWNE

(podawane na półmiskach, łączna gramatura 220-250 g/osobę)

Kotlet de Volaille

Łosoś w sosie teriyaki

Polędwiczka wieprzowa w boczku z suszonymi pomidorami

Schab duszony w sosie chrzanowym

DODATKI

(łączna gramatura 200- 220 g/osobę)

Puree ziemniaczane

Kopytka z masłem

Ziemniaki pieczone

Sos pieczeniowy

SURÓWKI / WARZYWA

(łączna gramatura 130- 150 g/osobę)

Surówka z białej kapusty

Kolorowe liście sałat z wiosennymi warzywami i dresingiem cytrynowym

Szparagi z sosem holenderskim (sezonowo)

BUFET Z GORĄCYMI NAPOJAMI

(bez limitu)

Świeżo parzona kawa, wybór aromatycznych herbat, mleko, cytryna, cukier biały, cukier trzcinowy

NAPOJE ZIMNE

(bez limitu)

Woda mineralna z cytryną

Sok pomarańczowy, sok jabłkowy

CENA

139 zł /os.

Dzieci do 4 lat bezpłatnie, dzieci od 5 do 10 lat 50% ceny

DODATKOWO OFERUJEMY

DESER

(serwowany- 1 do wyboru dla wszystkich Gości)

Domowa szarlotka z gałką lodów waniliowych

Panna cotta waniliowa z truskawkami

Pasteis de nata z gałką lodów truskawkowych i musem z malin

Deser lodowy z owocami

16 zł/os.

CIASTA

(2 rodzaje do wyboru- 2 porcje/os.)

Szarlotka / Sernik / Tarta z rabarbarem i truskawkami

14 zł/os.



Komunie

O F E R T A



PATERA OWOCÓW

jabłko, banan, winogron, kiwi, mandarynka, gruszka, owoce sezonowe)
70 zł /szt.

NAPOJE GAZOWANE

Cola-Cola, Fanta, Sprite, Tonic
16 zł/litr

WINO DOMU

Porta 6 białe lub czerwone (Lizbona, Portugalia) 30,-/0,5l lub 60-/1l

WINO MUSUJĄCE

Picaire Brut Vinicola Del Sarral NV DO Cava (Katalonia, Hiszpania) 100,-/but. 0,75l
Prosecco Spumante Superiore Botter NV DOCG (Veneto, Włochy) 100,-/but. 0,75l
Prosecco Redentore Vino Frizzante (Fossalta di Piave, Włochy) 80,-/but.

Wódka J.A. Baczewski 100,-/but. 0,5l

Wódka Wyborowa 70,-/but. 0,5l

Zapraszamy do zapoznania się z naszą kartą win i pozostałych alkoholi.

KOLACJA GORĄCA

(serwowana)

Boeuf Bourguignon – wołowina po burgundzku z pieczywem

FINGER FOOD – ZIMNE PRZEKĄSKI

(podawane na półmiskach, uzupełniane do 4 godz.)

Tartinka, salsa paprykowa, pieczony schab – 2szt.

Mini sałatka Cezar - 1 szt.

Tortilla, kurczak grillowany, warzywa, sos firmowy – 2szt.

Vol-au-vent, pasta z bakłażana z wędzonym łososiem – 2szt.

CENA

49 zł/os.

Zapraszamy do zapoznania się z menu przekąsek fingerfood.

Cena również obejmuje:

serwis tortu, dekoracje stołów i bufetów (świece, żywe kwiaty)