

PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

2016r

MENU

ZUPA - *do wyboru:*

- ◆ GDAŃSKA ZUPA BURSZTYNOWA Z LANYMI KLUSKAMI
- ◆ CONSOMME Z PIECZONEGO KURCZAKA Z MAKARONEM DOMOWEJ ROBOTY
- ◆ KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW Z ZIEMNIACZANO-BAZYLIOWYM PUREE

DANIE GŁÓWNE – *trzy dania mięsne, serwowane na półmiskach, w ilościach po 70% każdej potrawy*

1. *danie do wyboru:*

- ◆ DE VOLAILLE Z KURCZAKA Z MASŁEM ZIOŁOWYM
- ◆ NUGETSY Z KURCZAKA W PŁATKACH KUKURYDZIANYCH
- ◆ PIERŚ Z KURCZAKA W GRZYBOWYM SOSIE
- ◆ PIERŚ Z KURCZAKA FASZEROWANA SUSZONYMI POMIDORAMI
- ◆ FILET Z KURCZAKA W ZIOŁOWEJ MARYNACIE Z MOZZARELLĄ I POMIDORAMI

2. *danie do wyboru:*

- ◆ SCHAB PIECZONY W GRZYBOWYM SOSIE
- ◆ SCHAB PANIEROWANY W ZIOŁOWEJ BUŁCE
- ◆ SCHAB PO STAROPOLSKU /*duszony w bulionie z dodatkiem suszonych śliwek, w miodowym sosie z rodzynkami/*
- ◆ ZRAZY WIEPRZOWE Z KISZONĄ KAPUSTĄ I GRZYBAMI
- ◆ SZYNKA PIECZONA W CHRZANOWYM SOSIE
- ◆ KARKÓWKA PIECZONA W SOSIE MYŚLIWSKIM

3. *danie do wyboru:*

- ◆ FILET Z DORSZA SOUTE W CYTRYNOWYM SOSIE
- ◆ DORSZ Z KARMELIZOWANYM POREM W ŚMIETANIE
- ◆ FILET Z ŁOSOSIA NORWESKIEGO W CYTRYNOWYM SOSIE

dodatki do dań głównych - dwa do wyboru:

- ◆ ZIEMNIAKI GOTOWANE Z MASŁEM I KOPREM
- ◆ ZIEMNIAKI PIECZONE Z ZIOŁAMI
- ◆ RYŻ Z WARZEWAMI
- ◆ KASZA GRYCZANA Z WĘDZONYM BOCZKIEM
- ◆ RISOTTO Z KASZY PĘCZAK Z PARMEZANEM

----- 0 -----

dodatki do dań głównych – trzy do wyboru:

- ◆ SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY
- ◆ ŚWIEŻY OGÓREK Z CHILLI I JABŁKOWYM OCTEM
- ◆ SURÓWKA Z SELERA Z RODZYNKAMI
- ◆ ŚWIEŻA SAŁATA Z POMIDOREM, OGÓRKIEM I SOSEM WINEGRET
- ◆ BROKUŁY BLANSZOWANE
- ◆ KAPUSTA ZASMAŻANA Z WĘDZONYM BOCZKIEM
- ◆ BURAKI ZASMAŻANE Z SZARĄ RENETĄ

DESER - do wyboru:

- ◆ SZARLOTKA NA GORĄCO Z LODAMI I BITĄ ŚMIETANĄ
- ◆ LODY Z OWOCAMI I SOSEM CZEKOLADOWYM
- ◆ SZARLOTKA Z POLSKICH JABŁEK ZE SŁONYM KARMELOWYM SOSEM
- ◆ SZARLOTKA GRUSZKOWA Z WANILIOWYM SOSEM

BUFET DESEROWY - podane do stołu lub w formie bufetu, zgodnie z życzeniem

- ◆ CIASTA DESEROWE Z CUKIERNI „WANT” (3-4 rodzaje, w ilości łącznie ok. 170 g/os.)

BUFET DAŃ ZIMNYCH - pięć przekąsek do wyboru:

- ◆ TERRINA DROBIOWA FASZEROWANA GRUSZKĄ
- ◆ PASZTET Z KACZKI Z POMIDOROWĄ KONFITURĄ
- ◆ SCHAB PIECZONY ZE ŚLIWKĄ
- ◆ PÓŁMISEK WĘDLIN I SERÓW
- ◆ PSTRĄG W GALARECIE
- ◆ KLASYCZNA SAŁATKA JARZYNOWA
- ◆ SAŁATA GRECKA /z serem feta, pomidorami, oliwkami, z sosem winegret/
- ◆ SAŁATA CEZAR Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM I PARMEZANEM

----- 0 -----

- ◆ PIECZYWO PSZENNE I RAZOWE
- ◆ MASŁO
- ◆ MARYNATY /ogórki kiszane, pieczarki, patisony/

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

1. KAWA
2. HERBATA
/napoje gorące podawane w bufecie/
3. SOKI OWOCOWE
4. WODA MINERALNA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ

Informacje dodatkowe:

Oferta obejmuje: wynajem sali, obsługę kelnerską, nakrycie stołów
Zupa serwowana jest indywidualnie dla każdego gościa.

Dania mięsne serwowane są na półmiskach.

Naszym gościom podajemy do obiadu wodę mineralną z cytryną i miętą
oraz soki owocowe; napoje serwowane są w szklanych dzbanach, bez
ograniczenia ilości.

Deser serwowany jest indywidualnie dla każdego gościa.

Kawę i herbatę (różne rodzaje) serwujemy w formie bufetu, do
samodzielnego przyrządzenia, według uznania.

1. CENA OFERTY: 80, - zł/os.

Oferta uroczystego obiadu, obejmuje wybrane z podanego menu
potrawy:

- zupa
- danie główne wraz z dodatkami
- deser
- ciasta deserowe
- napoje zimne i gorące;

przewidziany czas trwania przyjęcia: około trzech godzin

2. CENA OFERTY: 130, - zł/os.

Oferta obejmuje uroczysty obiad oraz kolację, zgodnie z podanym
menu;

Przewidziana godzina zakończenia uroczystości: do godz. 21:00

Za dzieci w wieku do trzech lat nie pobieramy opłaty;

dla dzieci w wieku 4 – 9 lat stosujemy ulgę w wysokości 50%.

SERDECZNIE ZAPRASZAMY!