



OFERTA SPOTKAŃ KOMUNIJNYCH 2020

Pierwsza Komunia Święta to wyjątkowy dzień dla dzieci, ich rodziców i całej rodziny. Kilkumiesięczne przygotowania często bywają trudne, dlatego chcielibyśmy, aby tego dnia wszystko wypadło bardzo dobrze. Aby pomóc rodzicom w celebracji tej uroczystości oraz zdjąć z nich ciężar organizacji przyjęcia przygotowaliśmy propozycję sprawdzonego menu, z elegancką aranżacją sali oraz możliwościami atrakcyjnego spędzenia czasu.

Proponujemy trzy warianty przepyszego menu, które możecie wybrać w zależności od długości planowanej imprezy. Dodatkowo w ofercie prezentujemy różne sale do wyboru, które nadadzą waszej imprezie niezapomniany klimat.

Pamiętając o tym, że Pierwsza Komunia Święta to przede wszystkim święto dzieci, zaprosiliśmy doświadczoną animatorkę, która zorganizuje wspólne zabawy i nie pozwoli im się nudzić podczas rodzinnego przyjęcia.



Dąbrowskiego 42

RESTAURACJA · KAWIARNIA · AKADEMIA42

PROPOZYCJA MENU SERWOWANEGO NA PÓLMISKACH

uwaga: użyte w menu określenie „po 2,5 porcji na osobę” w przypadku np. 30 osób oznacza, że łącznie podane zostanie 75 porcji wszystkich zaproponowanych dań. Korzystając z przykładu dań oznacza, to, że podane zostanie 25 porcji polędwiczki wieprzowej, 25 porcji duszonych polików wołowych 25 porcji piersi z kaczki

1. Przystawka:

| 1 porcja na osobę; serwowana dla wszystkich taka sama; prosimy wybrać 1 dla wszystkich gości |

- tatar wołowy z żółtkiem, gorczycą, piklami, emulsją szczypiorkową i szczypiorkiem
- śledź w oleju lnianym, mus z zielonych jabłek, creme fraiche
- wędzony łosoś z oliwą lubczykową, musem chrzanowym
- tatar z buraka z kozim serem i sezonowymi owocami
- pasztet wieprzowy w boczku podawany na konfiturze z czerwonej cebuli

2. Zupa:

| 1 porcja na osobę; serwowana dla wszystkich taka sama; prosimy wybrać 1 zupę dla wszystkich gości |

- tradycyjny rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- krem szparagowy z prażonymi migdałami i oliwą koperkową
- żurek na zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą
- krem z białych warzyw, oliwa truflowa

3. Danie główne:

| 2,5 porcji na osobę; serwowane na półmiskach; prosimy wybrać 4 pozycje z poniższych|

- panierowane eskalopki ze schabu
- pieczony karczek nadziewany czosnkiem
- pierś z kaczki z sosem demi glace
- pierś z kurczaka nadziewana zielonymi szparagami
- duszone poliki wołowe w czerwonym winie, sos demi glace
- polędwiczka wieprzowa w szynce dojrzewającej
- tradycyjny zraz wołowy z sosem pieczeniowym
- smażony łosoś na maśle, sos śmietanowy z kaparami
- sandacz smażony na maśle, sos na białym winie
- duszona polędwica z dorsza z salsą pomidorowo - paprykową

4. Dodatki do dań głównych:

| 2,5 porcji na osobę; serwowane na półmiskach; prosimy wybrać 3 rodzaje warzyw i 3 rodzaje dodatków skrobiowych |

- ziemniaki gotowane z koperkiem
- ziemniaki pieczone w ziołach
- pyzy drożdżowe
- frytki
- warzywa karmelizowane (marchewka, fasolka zielona, fasolka żółta, kalafior, brokuł)
- gotowane szparagi z masłem i bułką tartą
- ciepłe buraczki
- kapusta zasmażana
- sałata z warzywami i sosem vinaigrette

5. Deser:

| 1 porcja na osobę; prosimy wybrać 1 deser dla wszystkich gości |

- lody z ciepłymi malinami
- szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną
- ciasto czekoladowe
- sernik z naszej pracowni cukierniczej
- pana cotta z musem truskawkowym i płatkami białej czekolady

6. Napoje:

| serwowane bez ograniczeń spożycia |

- kawa z ekspresu, herbata czarna oraz smakowa, serwowane przez obsługę na życzenie gości
- woda mineralna z miętą i cytryną, soki owocowe, serwowane w karafkach

7. Dodatkowo serwujemy:

- półmiski z owocami – **w cenie menu**

| WARIANT Z PRZYSTAWKĄ: |

KOSZT W/W MENU: 160 zł / osoby (cena zawiera 8% VAT)

Dzieci 0-3 lat gratis, 3-10 lat 50% ceny

Jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie i modyfikacje dotyczące przedstawionej przez nas propozycji menu.

| WARIANT BEZ PRZYSTAWKI: |

KOSZT W/W MENU: 140 zł / osoby (cena zawiera 8% VAT)

Dzieci 0-3 lat gratis, 3-10 lat 50% ceny

Jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie i modyfikacje dotyczące przedstawionej przez nas propozycji menu.

PROPOZYCJA MENU NA IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE W FORMIE BUFETU

8. Bufet zimny:

| serwowany w formie bufetu lub na półmiskach w stole |

- tatar wołowy na grzance
- marynowany schab w ziołach
- rolada z tortilli z łososiem i szpinakiem
- rostbef wolno pieczony z pastą z awokado
- polędwiczka wieprzowa z borowikami
- mini tatar z łososa wędzonego z patisonem
- pasztet w cieście francuskim z konfiturą z czerwonej cebuli
- schab ze śliwką
- kurczak ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- schab z kurkami
- kurczak nadziewany serem camembert
- rolada z łososa z zielonym groszkiem
- schab na dziewanny serem i suszoną śliwką
- tatar ze śledzia w kruchej babeczce
- krucha babeczka z pastą z pieczonych warzyw
- roladka z grillowanej cukinii z twarogiem
- sałatka z grillowanym kurczakiem
- sałatka z kozim serem
- sałatka z piersią kaczą
- pieczywo, masło, sosy

Warianty cenowe:

| 3 porcje na osobę | **KOSZT W/W MENU: 45 zł za osobę**
| 4 porcje na osobę | **KOSZT W/W MENU: 60 zł za osobę**
| 5 porcji na osobę | **KOSZT W/W MENU: 75 zł za osobę**

UWAGI :

- do rezerwacji od 15 osób doliczany jest serwis w wysokości 5% całości rachunku
- alkohol płatny dodatkowo
- **poza standardowym wystrojem (obrusy, świece) oferujemy dodatkową dekorację świeżymi kwiatami – w cenie menu**
- oferujemy również możliwość zorganizowania oprawy muzycznej w postaci DJ – od 1 200,00 lub zespołu grającego na żywo od 3 500,00
- wynajem samego nagłośnienia z mikrofonem to kwota 550 zł

Pytania:

manager – Mikołaj Lisiecki tel. 797 997 994

(kontakt w sprawie rezerwacji od niedz. – czw. w godz. 10.00 – 18.00)

mikolaj.lisiecki@dabrowskiego42.com, www.dabrowskiego42.com

Zapraszamy do skorzystania z naszej oferty.