

PROPOZYCJE MENU NA PRZYJĘCIA KOMUNIJNE 2019

uwaga: użyte w menu określenie „po 1,5 porcji na osobę” w przypadku np. 20 osób oznacza, że łącznie podane zostanie 30 porcji wszystkich zaproponowanych dań. Korzystając z przykładu dań menu poniższego oznacza, to, że podane zostanie 8 porcji polędwiczki,, 8 porcji kurczaka i 7 porcji ryby i 7 porcji de volaille.

MENU I

Każdy z gości otrzymuje menu skrócone z wyszczególnionymi poniżej daniami.

1. **ZUPA** (do wyboru przez gości - 1 porcja na osobę) - prosimy o wybranie 2 zup do wyboru dla Państwa gości z poniżej podanych:
 - rosół z lanymi kluskami, marchewką i pietruszką
 - chłodnik litewski z jajkiem
 - krem pomidorowy z mini mozzarellą i oliwą bazyliową

2. **DANIE GŁÓWNE** (serwowane na półmiskach po 1,5 porcji na osobę)
 - polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym
 - filet z kurczaka
 - filet z dorsza z pieca z salsą pomidorową
 - kotlet de volaille
 - chrupiące kawałki kurczaka – dla dzieci

3. **dotatki do dań głównych**
 - ziemniaki opiekane / ziemniaki gotowane / frytki
 - ryż gotowany z koperkiem
 - warzywa gotowane: szparagi z masłem i bułką tartą, zielona i żółta fasolka szparagowa
 - warzywa surowe: surówka z marchwi, surówka z białej kapusty, sałatka mista (mix zielonych sałat, pomidor, ogórek, sos vinaigrette)

4. **DESER** (do wyboru przez gości)
 - lody waniliowe z ciepłymi malinami
 - ciasto czekoladowe
 - sernik z sosem pomarańczowym

5. **NAPOJE:**
 - woda mineralna niegazowana z miętą i cytryną oraz soki owocowe: jabłkowy i pomarańczowy - w ilości 0,5 l na osobę w dzbankach na stołach / po zużyciu w/w napojów wodę mineralną dostawiamy bez ograniczeń spożycia
 - kawa lub herbata serwowana na życzenie gości / 1 porcja na osobę
 - inne napoje i alkohole dodatkowo płatne

CENA: 150 zł / osobę (cena zawiera 8 % vat)

Dzieci płacą według zasady 3-10 lat 50 % ceny, powyżej 10 lat 100 % ceny

MENU II

Każdy z gości otrzymuje menu skrócone z wyszczególnionymi poniżej daniami.

2. **ZUPA** (do wyboru przez gości - 1 porcja na osobę) - prosimy o wybranie 2 zup do wyboru dla Państwa gości z poniżej podanych:
 - krem szparagowy z prażonymi płatkami migdałów
 - chłodnik litewski z jajkiem
 - żurek na zakwasie z białą kielbasą
 - krem pomidorowy z mini mozzarellą i oliwą bazyliową
3. **DANIE GŁÓWNE** (serwowane na półmiskach po 1,5 porcji na osobę)
 - zrazy wołowe
 - kotlet schabowy
 - polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym
 - filet sandacza z sosem borowikowym
 - chrupiące kawałki kurczaka - dla dzieci
4. **dobórki do dań głównych:**
 - ziemniaki opiekane / ziemniaki gotowane
 - frytki
 - kluseczki gnocchi
 - warzywa gotowane: szparagi z masłem i bułką tartą, gotowana marchewka, buraczki
 - warzywa surowe: surówka z marchwi, surówka z białej kapusty, sałatka mista (mix zielonych sałat, pomidor, ogórek, papryka, cebula czerwona, sos vinaigrette)
5. **DESER** (serwowane na półmiskach po 1,5 porcji na osobę)
 - szarlotka
 - sernik z sosem pomarańczowym
 - ciasto czekoladowe
6. **NAPOJE:**
 - woda mineralna niegazowana z miętą i cytryną oraz soki owocowe: jabłkowy i pomarańczowy - w ilości 0,5 l na osobę w dzbankach na stołach / po zużyciu w/w napojów wodę mineralną dostawiamy bez ograniczeń spożycia
 - kawa lub herbata serwowana na życzenie gości / 1 porcja na osobę
 - kieliszek wina białego lub czerwonego do wyboru przez gości
 - inne napoje i alkohole dodatkowo płatne

CENA: 165 zł / osobę (cena zawiera 8 % vat)

Dzieci płać według zasady 3-10 lat 50 % ceny, powyżej 10 lat 100 % ceny

MENU III

Każdy z gości otrzymuje menu skrócone z wyszczególnionymi poniżej daniami.

1. **ZUPA** (do wyboru przez gości - 1 porcja na osobę) - prosimy o wybranie 2 zup do wyboru dla Państwa gości z poniżej podanych:
 - krem szparagowy z prażonymi płatkami migdałów
 - chłodnik litewski z jajkiem
 - zupa rybna
 - krem pomidorowy z oliwą bazyliową
2. **DANIE GŁÓWNE** (serwowane na półmiskach po 1,5 porcji na osobę)
 - polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym
 - zrazy wołowe z sosem pieczeniowym
 - filet z kurczaka
 - sola z sosem miętowo - cytrynowym
 - chrupiące kawałki kurczaka - dla dzieci
3. **dodatki do dań głównych:**
 - ziemniaki opiekane / ziemniaki gotowane / frytki
 - kluseczki gnocchi
 - risotto z warzywami
 - warzywa gotowane: szparagi z masłem i bułka tartą, gotowana marchewka, buraczki
 - warzywa surowe: surówka z marchwi, surówka z białej kapusty, sałatka mista (mix zielonych sałat, pomidor, ogórek, papryka, cebula czerwona, sos vinaigrette)
4. **DESER** (do wyboru przez gości - 1 porcja na osobę)
 - lody waniliowe z ciepłymi malinami
 - tiramisu
 - ciasto czekoladowe
 - szarlotka
5. **KOLACJA:** (serwowane na półmiskach po 3 porcje na osobę)
 - mini tataro wołowe na krakersach
 - placuszki z ciasta francuskiego z twarogiem ziołowym
 - carpaccio z pieczonych buraków z kozim serem na rukoli
 - talerz wędlin i serów
 - sałatka grecka
 - świeżo wypiekane bułeczki, masło
6. **NAPOJE:**
 - woda mineralna niegazowana z miętą i cytryną oraz soki owocowe: jabłkowy i pomarańczowy - w ilości 0,5 l na osobę w dzbankach na stołach / po zużyciu w/w napojów wodę mineralną dostawiamy bez ograniczeń spożycia
 - kawa lub herbata serwowana na życzenie gości / 1 porcja na osobę
 - kieliszek wina białego lub czerwonego do wyboru przez gości
 - inne napoje i alkohole dodatkowo płatne

CENA: 180 zł / osobe (cena zawiera 8 % vat)

Dzieci płacą według zasady 3-10 lat 50 % ceny, powyżej 10 lat 100 % ceny.

UWAGI :

- ✓ do rezerwacji od 15 osób doliczany jest serwis w wysokości 5% całości rachunku
- ✓ opłata za wniesienie własnego tortu - 30,00
- ✓ alkohol płatny dodatkowo
- ✓ wszystkie dania które pozostaną zapakujemy Państwu na wynos
- ✓ nie praktykujemy wnoszenia własnego alkoholu

Pytania: manager - Zosia Wojnowska, tel. 797 997 994,

zosia.wojnowska@dabrowskiego42.com, www.dabrowskiego42.com