

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, 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. **Dodatki do dań głównych**

- ziemniaki opiekane / ziemniaki gotowane / frytki
- ryż gotowany z koperkiem
- warzywa gotowane: szparagi z masłem i bułka 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. Dodatki do dań głównych:

- ziemniaki opiekane / ziemniaki gotowane
- frytki
- kluseczki gnocchi
- warzywa gotowane: szparagi z masłem i bułka tarta, 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 płacą 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 tarta, 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 tatarzy wołowe na krakersach
- placuszki z ciasta francuskiego z twarożkiem 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 / osobę (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