

Menu komunijne – wersja podstawowa na rok 2020 cena 100 zł



Obiad:

Rosół wiejski z makaronem (krem warzywny lub grzybowy czy brokułowy)

Mięsa:

- kotlet de volaille
- kurczak pieczony
- kotlet schabowy tradycyjny
- pierś grillowana z pieczarkami i serem
- zraz wieprzowy

(3 rodzaje do wyboru – w każdym z zestawów kurczak pieczony)

Ziemniaki + frytki

Surówki:

- marchewka z groszkiem
- z kapusty białej z koperkiem i ogórkiem
- marchewka z jabłkiem i śmietaną
- wiosenna
- mizeria
- grecka z fetą

(3 rodzaje do wyboru)

Woda z cytryną i miętą podana w dzbankach, soki niegazowane w karafkach.

Deser:

Szarlotka z gałką lodów i bitą śmietaną, kawa herbata.

Zimne zakąski:

- sałatki: gyros, jarzynowa tradycyjna
- półmisek wędlin i mięs pieczonych
- pstrąg w galarecie
- półmisek kolorowych warzyw

Zakąski gorące:

- kotleciki mielone w sosie myśliwskim
- barszczyk czerwony do picia

Dodatkowe ustalenia:

- woda w dzbankach z cytryną i miętą bez ograniczeń
 - soki niegazowane- 1 l /osoba
- Można dodatkowo zamówić:
- ciasta w cenie 60-70 zł/blacha (w zależności od rodzaju ciasta)
 - tort pojedynczy, okrągły – 100 zł
 - tort w kształcie książki – 150 zł
 - **indyk w sosie pomarańczowym – 200 zł (rarytas)**

Cena zawiera dekorację sali, obsługę oraz realizację powyższego menu.

Dzieci do lat 3 - gratis

Płatność: zadatek w wysokości 200 zł płatny przy rezerwacji wstępnej
pozostała kwota płatna na tydzień przed komunią

Każda dodatkowy rodzaj mięsa dodany do wersji podstawowej to cena 5 zł/osoba

Każdy rodzaj surówki- 2 zł



indyk w sosie pomarańczowym

Torty komunijne

