



KOMUNIA 2022

Uroczysty obiad serwowany

Propozycja I

w cenie 175 zł/os

Proszę wybrać 1 przystawkę, 1 zupę, 1 danie główne i 1 deser

Przystawka

Pstrąg marynowany w occie jabłkowym, dymka, rukiew wodna, szczaw

Pasztet z perliczki, konfitura z pomarańczy, rucola, grzanka ziołowa

Mieszane sałaty z polnymi ziołami, granat, ser kozi

Zupy

Rosół z kury zagrodowej, makaron własnego wyrobu

Krem z białych warzyw z grzanką ziołową, oliwa porowa

Danie główne

Polędwiczki wieprzowe sos rozmarynowy, młode ziemniaki, wiosenna kapusta duszona

Pierś z kurczaka zagrodowego z kostką, puree brokułowe, sos szalwiowy, marchew duszona w soku pomarańczowym

Filet z pstrąga , sos béarnaise, babka ryżowo –warzywna, miks chrupiących sałat.

Desery

Jabłecznik z lodami cynamonowymi

Babeczka czekoladowa, sorbet truskawkowy

Napoje

Soki owocowe (jabłko, pomarańcza)

woda mineralna

kawa, herbata

Propozycja II - menu z wyborem na miejscu

w cenie 205 zł/os

Przystawki

(podane wieloporcyjowo na stoły)

Mieszane sałaty, owoce, mięta pieprzowa, ser koryciński

Plastry marynowanej kaczki, salsa z pestek dyni, suszone pomidory, pomarańcz, roszponka

Tatar ze śledzia, marynowane jabłko, dymka ogórek kiszony, liście rukoli

Zupy

Rosół z perliczki, kluseczki pietruszkowe

lub

Krem z zielonych warzyw, oliwa marchewkowa, chips warzywny

Danie główne

Wołowina duszona w czerwonym winie, młode ziemniaki z koperkiem, mieszane sałaty z ziołami,

nowalijki

lub

Kurczak kukurydziany zawijany w boczku złotnickim, kluseczki marchewkowe, sos szałwiowy,

grostek zielony, pomidorki koktajlowe

lub

Filet z sandacza sos szafranowy, fasola szparagowa, kuskus z miętą

Deser

Sernik po krakowsku, lody bakaliowe, sos malinowy

Napoje

Soki owocowe (jabłko, pomarańcza)

woda mineralna

kawa, herbata

DLA DZIECI PONIŻEJ 8-GO ROKU ŻYCIA SERWOWANE JEST SPECJALNE MENU W
CENIE 50% WARTOŚCI MENU DOROSŁYCH.

PAKIETY DODATKOWE

Bufet zimny w cenie 55zł/os

Kompozycja pieczonych mięs i polskich wędlin tradycyjnych

Pasztet wieprzowo - wołowy z suszoną śliwką

Galaretki drobiowe z groszkiem zielonym

Śledzie w śmietanie z cebulą

Marynowany pstrąg w koprze na liściach rukoli

Deska serów

Sałatka z pora z serem żółtym i jabłkiem

Sałatka z grillowanym kurczakiem, pestki dyni

Marynaty polskie

Świeże warzywa z dipami

Mini tarty o różnych smakach

Zimne sosy: chrzanowy, tatarski, żurawinowy

Bufet owocowo-słodki - 30zł/os

Kompozycja owoców sezonowych

Kruche ciasteczka, mini babeczki z owocami

Pakiet ciast - 25zł/os

Szarlotka, sernik, miodownik

Tort – 25 zł/os

100g/os

Dostępne smaki

Ambasador, Brzoskwiniowy, Czarny Las, Orzechowy, Czekoladowy, Czekoladowy z wiśniami,

Kokosowo-kawowy, Truskawkowy, Makowy, Gruszkowy, Ananasowy

Wino domu białe i czerwone 70 zł / but