



KOMUNIA 2023

Uroczysty obiad serwowany

Propozycja I

w cenie 190 zł/os

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

Przystawka

Dorsz marynowany w ziołach , sałaty , salsa warzywna

Pasztet wieprzowo- wołowy , konfitura żurawinowa, pieczywo naszego wypieku

Mieszane sałaty z polnymi ziołami, cytrusy, ser koryciński

Zupy

Rosół z kury zagrodowej, makaron własnego wyrobu

Krem z białych warzyw , prażony por, słonecznik , oliwa

Danie główne

Polędwiczki wieprzowe sos majerankowy , młode ziemniaki, wiosenna kapusta duszona

Pierś z kurczaka zagrodowego z kostką, zapiekanka warzywna, sos cytrynowy , sałatka z nowalijek

Rolada wieprzowa faszerowana cebulą , ogórkiem kiszonymi i boczkiem, kluski śląskie , buraczki
zasmażane

Desery

Jabłecznik z lodami waniliowymi

Torcik czekoladowy , wiśnie, lody śmietankowe

Napoje

Soki owocowe (jabłko, pomarańcza)

woda mineralna

kawa, herbata

Propozycja II - menu z wyborem na miejscu

w cenie 250 zł/os

Przystawki

(podane wieloporcyjowo na stoły)

Mieszane sałaty, owoce, mięta pieprzowa, ser kozi

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

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

Zupy

Rosół z perliczki, kluseczki pietruszkowe

lub

Krem z pomidorów , oliwa bazyliowa, grzanki czosnkowe

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,
groszek zielony, pomidorki koktajlowe

lub

Sezonowe warzywa zapiekane w cieście francuskim , kuskus z kalafiorem , sos maślane curry

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/ słodki STANDARD****80zł/os**

Kompozycja pieczonych mięs i tradycyjnych wędlin z naszej wędzarni
 Paszтет wieprzowo - wołowy z suszoną śliwką, grzanka , powidła
 Śledzie z grzybami , sos curry
 Deska serów
 Sałatka z pora z serem żółtym i jabłkiem
 Sałatka z grillowanym kurczakiem, pestki dyni
 Świeże warzywa z dipami
 Mini tarty o różnych smakach (z serem kozim, z perliczką , warzywami)
 Zimne sosy: chrzanowy, tatarski
 Pieczywo
 Kompozycja owoców sezonowych
 Mini babeczki z owocami
 Sernik

Bufet zimny/ słodki PREMIUM**105zł/os**

Kompozycja pieczonych mięs i tradycyjnych wędlin z naszej wędzarni
 Paszтет wieprzowo - wołowy z suszoną śliwką, grzanka , powidła
 Galaretki wieprzowe z groszkiem zielonym i marchewką , ocet jabłkowy
 Marynowany pstrąg w koprze na liściach rukoli
 Deska serów
 Śliwki w boczku
 Sałatka z pora z serem żółtym i jabłkiem
 Sałatka z grillowanym kurczakiem, pestki dyni
 Mini tatar z pomidora
 Mini tarty o różnych smakach (z serem kozim, z perliczką , warzywami)
 Zimne sosy: chrzanowy, tatarski
 Pieczywo naszego wypieku , masło
 Kompozycja owoców sezonowych
 Mini babeczki z owocami
 Musy czekoladowo –owocowe
 Jabłecznik
 Sernik
 Miodownik

Tort

od 35zł/os (130g/os)

Przykładowe smaki: Ambasador, Brzoskwiniowy, Czarny Las, Orzechowy, Czekoladowy, Czekoladowy z wiśniami, Kokosowo-kawowy, Truskawkowy, Makowy, Gruszkowy, Ananasowy

(Inne smaki oraz dekoracje tortów do uzgodnienia podczas spotkania organizacyjnego)

Kompozycja pieczonych mięs i polskich wędlin tradycyjnych na półmisku - 160 PLN/ 500 g

Deska serów tradycyjnych i zagrodowych - 160 PLN/ 500 g

Pieczywo naszego wypieku - 17 PLN/ 200 g (1 koszyczek)

Mało czosnkowe z solą morską- 17PLN (80gr)

WINO DOMU BIAŁE I CZERWONE – 85zł/os

Podane ceny są cenami brutto

Ceny nie uwzględniają opłaty serwisowej