



KOMUNIA 2024

Uroczysty obiad serwowany

Propozycja I

w cenie 220 zł/os

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

Przystawka

Pstrąg marynowany w cytrusach z warzywami , sałaty, dresing ziołowy

Pasztet wieprzowo- wołowy , konfitura żurawinowa, broszka, konfitura wiśniowa

Karmelizowany ser kozi w panco, sos miodowy, musztarda, sałaty

Zupy

Rosół z kury zagrodowej, makaron lubczykowy

Krem z białych warzyw i marchewki , prażony por, słonecznik , oliwa

Danie główne

Polędwiczki wieprzowe sos majerankowy , młode ziemniaki, wiosenna kapusta duszona

Piers z kurczaka zagrodowego z kostką, zapiekanka warzywna, sos limonkowy , sałatka z nowalijek

Faszerowany karczek boczkiem i ogórkiem kiszonym , 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 265 zł/os

Przystawki

(podane wieloporcjowo na stoły)

Mieszane sałaty, winogron karmelizowany z miodem i tabasco, mięta pieprzowa, ser z dojrzewający

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

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

Zupy

Rosół z pieczonego bażanta, kluseczki z sałaty masłowej

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,
grostek zielony, pomidorki koktajlowe

lub

Sezonowe warzywa zapiekane w cieście francuskim , kuskus z kalafiozem , 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****95zł/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
 Sałatka grecka
 Sałatka cesar
 Pieczywo
 Kompozycja owoców sezonowych
 Mini babeczki z owocami
 Sernik
 Tiramisu

Bufet zimny/ słodki PREMIUM**115zł/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
 Tatar z łososia z piklami
 Sałatka cesar
 Grecka
 Tortilla z kurczakiem w panco
 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

RESTAURACJA

B I A Ł A  R Ó Ź A

PRZYJĘCIA I SPOTKANIA KRAKOWSKIE

Tiramisu
Creme brulee
Sernik
Miodownik

Tort

od 35zł/os (130g/os)

Przykładowe smaki:, Brzoskwiniowy, Czarny Las, Orzechowy, Czekoladowy, Czekoladowy z wiśniami,

Kokosowo-kawowy, Truskawkowy , Gruszkowy, Ananasowy

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

WINO DOMU BIAŁE I CZERWONE – 85zł/but

Podane ceny są cenami brutto

Ceny nie uwzględniają opłaty serwisowej