



KOMUNIA 2026
Uroczysty obiad serwowany

Propozycja I
w cenie 255zł/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 własnego wyrobu

Krem z białych warzyw , prażony por, słonecznik , oliwa marchewkowa

Danie główne

Polędwiczki wieprzowe sos majerankowy , młode ziemniaki, wiosenna kapusta duszona

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

¼ Kaczki pieczonej z jabłkami i żurawiną , kluski śląskie , buraczki zasmażane

Desery

Truskawkowe tiramisu, lody kawowe

Torcik czekoladowy , wiśnie, lody śmietankowe

Napoje

Soki owocowe (jabłko, pomarańcza)

woda mineralna

kawa, herbata

Propozycja II - menu z wyborem na miejscu

w cenie 295 zł/os

Przystawki

(podane wieloporcyjowo na stoły)

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

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

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

Zupy

Rosół z pieczonej kaczki , pierożki z wołowiną, chrupiące warzywa
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 zagrodowy, pak choi , marchew, jabłko, seler, marynowana rzodkiewka, tymianek
lub
Sezonowe warzywa zapiekane w cieście francuskim , kuskus z kalaflorem , 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

W cenie 90zł/os (200gr/os)

(cena zawiera 12 wybranych elementów bufetu, każdy kolejny +10zł/os)

Dojrzewające wędliny, pasztet z boczkiem, wędliny z wędzarni

Galaretki z perliczki z groszkiem i marchewką

Podwędzane krewetki z salsą z ananasa i tabasco

Roladki z cukinii z suszonymi pomidorami, serem pleśniowym i rokula

Tortilla z awokado, wędzonym łososiem, sałata

Kruche babeczki z musem z wędzonego pstrąga

Sałatka z selerem naciowym, żurawina, marynowany kurczak

Sałatka z grillowaną ośmiornicą, pieczoną papryką, kukurydzą, sałata

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka cesar

Deska serów zagrodowych i europejskich

Mini tarty o różnych smakach (z serem, warzywami, pieczona kaczka)

Sosy (tatarski, chrzanowy)

Chrupiące warzywa z sosem serowym

Babeczki z owocami

Muffinki czekoladowe , borówki

Jabłecznik

Tiramisu

Sernik z białą czekolada

Pieczywo naszego wyrobu

Owoce sezonowe (na paterze)

Tort

od 35zł/os (120g/os)

Przykładowe smaki:, Czekolada z kawałkami czekolady, Biała czekolada, Oreo

Kokos, Pistacja, Karmel, Orzech laskowy, Śmietanka , Owocowy

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

WINO DOMU BIAŁE I CZERWONE – 95zł/but

Podane ceny są cenami brutto

Ceny nie uwzględniają opłaty serwisowej