



KOMUNIA 2027

Uroczysty obiad serwowany

Propozycja I

w cenie 260zł/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, chałka, konfitura wiśniowa

Karmelizowany ser kozi w pancu, sałaty, morela , miód

Zupy

Rosół z kury zagrodowej, makaron własnego wyrobu

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

Danie główne

Polędwiczki wieprzowe sos grzybowy, młode ziemniaki, fasolka szparagowa

Pierś z kurczaka zagrodowego z kostką, zapiekanka warzywna, sos ziołowy, zielone sałaty,
nowalijki

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

Desery

Truskawkowe tiramisu, lody kawowe

Crème brûlée, owoce

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, nowalijki, 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, kluski śląskie , czerwona kapusta
lub

Pierś z kaczki na różowo , puree z selera, brokuł, kalafior, sos malinowy
lub

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

Deser

Sernik jagodowy na zimno , karmel, truskawka, borówka

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 80zł/os (200gr/os)***(cena zawiera 10 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 rokona
Tortilla z awokado, wędzonym łososiem, sałata
Mus z wędzonego pstrąga, blin żytni, kielki
Sałatka z selerem naciowym, żurawina, marynowany kurczak
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka cesar
Deska serów zagrodowych i europejskich
Mini tarty o różnych smakach (z serem, warzywami, pieczona kaczka)
Sosy (tatarski, chrzanowy)
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)

RESTAURACJA

B I A Ł A  R Ó Ź A

PRZYJĘCIA I SPOTKANIA KRAKOWSKIE

WINO DOMU BIAŁE I CZERWONE – 95zł/but

Podane ceny są cenami brutto

Ceny nie uwzględniają opłaty serwisowej