

I KOMUNIA ŚWIĘTA



Gościmy
z sercem



MENU KOMUNIJNE

Exclusive

Zupa

- Domowy rosół z makaronem

II danie wieloporcjowo

Mięsa 2 szt. / os

5 gatunków do wyboru

- Rolada wieprzowa
- Udko z kaczki z żubrówką
- Staropolski schab ze śliwką
 - Udko z różną
- Sakiewka z pieczarkami
 - Pieczeń z karczku

Kapusty / Surówki

- Kapusta czerwona gotowana z boczkiem
 - Surówka z młodej, białej kapusty
 - Buraczki

Dodatki:

- Kluski jasne



Deser i do wyboru

- Szpajza cytrynowa lub czekoladowa
 - Malinowa rozkosz



W cenę wliczone są także:

- Ciasta iszt./os (3 smaki)



- Tort z białej czekolady, puree z malin, karmelowa chrupka
- Kawa, herbata



Istnieje możliwość domówienia

- Tradycyjnej kopy z bakaliami w cenie 15 zł/os
 - Owoców filetowanych 15 zł/os
 - mini ciasteczek CANDY BAR
- dla dzieci kubek lemoniady 15zł/porcję



Zimna płyta:

- Staropolskie wędliny i sery
- Tatar z żółtkiem i dodatkami 50%
- **Carpaccio wołowe 50%**
- Mięso pieczone z morelą, indyk z pistacją
 - Jajka z dodatkami
 - Pomidory z mozzarellą
- Ogórki zielone – łódki faszerowane twarożkiem
 - Roladki z łososia z kremem chrzanowym
 - Tortilla z dodatkami
 - Szynka z puchem chrzanowym
 - Tymbaliki z kurczaka w galarecie
 - Pieczywo i masło
 - Bruschetta z pomidorami
- Mini kanapeczki z pastą z wątróbki z brandy
 - Sałatka szefa kuchni z makaronem
 - Mix sałat włoskich





Kolacja:

- Tradycyjny barszcz z pasztecikiem

Istnieje możliwość zamiany kolacji
za dopłatą:

Wyporcjowany zestaw dla każdego:

- devolay z masłem czosnkowo-pietruszkowym,
frytki, marchewka + 25 zł/os
- schabowy, ziemniaki z pieca, surówka z kiszonej
kapusty + 25 zł/os
- łosoś z grilla na szpinaku, puree, mix sałat + 40 zł/os

Cena:

345 zł/osobę



Napoje bez limitu:

- woda niegazowana
 - soki
 - kawa
 - herbata

Ewentualne napoje gazowane w
szkle za dopłatą według spożycia.

Kontakt:
Menager Monika Holecka
+48 502 050 484



* Cena pakietu obowiązuje w 2025 roku.