

OFERTA ORGANIZACJI PRZYJĘCIA KOMUNIJNEGO

MENU WEDŁUG ZAKRESU REALIZACJI

1. **Obiad** (zupa, II danie na półmiskach, deser, napoje zimne i gorące bez limitu) – 175 zł
2. **Obiad + przekąski + danie gorące** (zupa, II danie na półmiskach, deser, napoje zimne i gorące bez limitu, przekąski zimne, dodatkowe danie gorące)-195 zł

Zupa

Tradycyjny rosół z makaronem [...]p/250ml

Danie główne serwowane na półmiskach

[ok 220 g / mięsa / osobę]

Sakiewka z polędwiczki wieprzowej z pieczarkami

Pieczeń wieprzowa z naturalnym sosem

Pierś drobiowa po parysku

Dodatki

Ziemniaki z masłem i koprem [...] p/200g

Kluski śląskie [...] p/200g

Mizeria [...] p/50g

Tarta marchew z jabłkiem [...] p/100g

Buraczki [...] p/100g

Deser

Oreo z kakaowym mascarpone i wiśnią [...] p/100g

Polecamy także smakowite torty z dostawą do naszego lokalu.

Napoje

Kawa i herbata z dodatkami serwowane

z bufetu - **bez ograniczeń**

Soki i woda mineralna serwowana

w stoły - **bez ograniczeń**

I Komunia Święta



Komunia I Święta



Przekąski zimne podane do stołu po obiedzie.

Klasyczna sałatka cezar [...]p/100g

Pieczywo i masło smakowe [...]p/100g/20g

Mięsa pieczone na miejscu

100 g / osobę dekorowane winogronem i orzechami

Schab szpikowany śliwką kalifornijską

Pieczona karkówka

Rolada z boczku

Dodatki

(ćwikła, chrzan, żurawina)

Przekąski finger food

Koperty z ciasta francuskiego ze szpinakiem

Vol au venty z suszonymi pomidorami i karmelizowanym kozim serem

Mini caprese z oliwą

Deska filetowanych owoców 120 g / osobę

Owoce południowe (arbuz, truskawka, winogrono, pomarańcza, kiwi)

Danie gorące podane do stołu w godzinach wieczornych:

Barszcz czerwony z pasztecikiem 1 p / os / 250 ml

W cenie menu:

Eleganckie nakrycie stołu, zastawę, białe ubranka na krzesła, serwetki i bieżniki z motywem komunijnym. Delikatna dekoracja kwiatowa.

Obsługę kelnerską, personel w strojach firmowych