



Menu Komunijne Przyjęcie Komunijne

ZUPY jedno do wyboru

Rosół z makaronem (drobiowy)

Zupa serowa z grzankami

Krem z zielonego ogórka

Krem pomidorowy z mozzarellą

II DANIE: 5 rodzaj do wyboru (2,5 porcje na osobę)

De Vollaile masło, pietruszka

Roladka z kurczaka z warzywami w delikatnym sosie się serowym

Polędwiczka wieprzowa grillowana w sosie grzybowym

Zrazy wieprzowe w sosie własnym

Bitki z Karkówki duszone

Karkówka po cygańsku

Trybowane udko z kurczaka

Kotlet schabowy

Filet z dorsza w sosie cytrynowym lub porowym

Filet z pstrąga

DODATKI: 2 dodatki skrobiowe (3 porcje na osobę)

Ćwiartki pieczone, ziemniaki pieczone, ziemniaki gotowane, kluski śląskie, frytki

3 dodatki warzywne do wyboru

marchewka, biała kapusta, kiszona kapusta, czerwona kapusta, czerwona kapusta zasmażana, ,
buraczki tarte, mix sałat, groszek z marchewką , warzywa gotowane

DESER :do wyboru 1 (1 porcja na osobę)

Deser lodowy z owocami

Zestaw ciast 3 rodzaje po 2 porcje osoba



RESTAURACJA WODNIK

ZAKĄSKI ZIMNE 5-6 do wyboru (3 porcje/ osoba):

Tatar wołowy

Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i twarogiem chrzanowym

Rolada z kurczaka z żurawiną i camembertem

Rolada z kurczaka z suszonym pomidorem i camembertem

Rolada ze schabu z warzywami

Karkówka ze śliwką

Szynka po rusku

Galat drobiowy

Szynka ze szparagami i jajkiem

Sałatka jarzynowa

Sałatka z wędzonym kurczakiem

Sałatka cesar z kurczakiem

Sałatka grecka

Na ciepło (1 porcja na osobę)

Grillowana pierś z kurczaka z mozzarellą

Barszcz czysty lub z pasztecikiem

Flaki wołowe

Żurek staropolski

Napoje

Kawa , Herbata , Woda , Soki

Menu z kolacją i napojami koszt - 170 zł od osoby

Menu bez kolacji z napojami koszt – 150 zł od osoby

Dzieci do lat 12-stu – 50% ceny

Dzieci do lat 4 – bezpłatnie