



## **Menu Przyjęcie Komunijne 2023**

### **ZUPY jedno do wyboru**

Rosół z makaronem (drobiowy)

Krem z białych warzyw z chipsem z jarmużu

Krem pomidorowy z mozzarellą

### **II DANIE: 4 rodzaje 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/pieprzowym

Zrazy wieprzowe w sosie własnym

Bitki z Karkówki duszone

Karkówka po cygańsku

Faszerowane udko z kurczaka

Kotlet schabowy

Filet z pstrąga w sosie cytrynowym lub porowym

Filet z łosia grillowany

### **DODATKI: 2 dodatki skrobiowe (3 porcje na osobę)**

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

### **3 dodatki warzywne do wyboru**

marchewka, biała kapusta, kiszona kapusta, czerwona kapusta, czerwona kapusta zasmażana, biała 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



## **ZAKĄSKI ZIMNE 6 do wyboru (3 porcje/ osoba ):**

Tatar wołowy

Tatar z łososia

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

Schab z morelą

Szynka po rusku

Tymbaliki drobiowe

Tymbaliki rybne (pstrąg)

Szynka ze szparagami i jajkiem

Sałatka jarzynowa

Sałatka z marynowanym burakiem

Sałatka cesar z kurczakiem

Sałatka grecka

## **Na ciepło (1 porcja na osobę )**

Grillowana pierś z kurczaka z mozzarellą

Szaszłyk drobiowy z warzywami

Barszcz czysty lub z pasztecikiem

Flaki wołowe

Żurek staropolski

## **Napoje**

Kawa , Herbata , Woda , Soki

**Menu z kolacją i napojami koszt - 200-220 zł od osoby**

**Menu bez kolacji z napojami koszt – 180-190 zł od osoby**

**Dzieci do lat 12-stu – 50% ceny**

**Dzieci do lat 4 – bezpłatnie**