



OFERTA ORGANIZACJI PRZYJĘCIA KOMUNIJNEGO

MENU WEDŁUG ZAKRESU REALIZACJI

1. **Obiad** (zupa, II danie na półmiskach, deser, napoje zimne i gorące bez limitu) – 205 zł
2. **Obiad + przekąski + danie gorące** (zupa, II danie na półmiskach, deser, napoje zimne i gorące bez limitu, przekąski zimne, dodatkowe danie gorące)- 225 zł

Zupa

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

Danie główne serwowane na półmiskach

[ok 220 g / mięsa / osobę]

Sakiewka z polędwiczki wieprzowej

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

Polecamy torty, ciasta i desery z naszej pracowni cukierniczej - [Kliknij link do oferty](#)

Napoje

Kawa i herbata z dodatkami serwowane
z bufetu - **bez ograniczeń**



Soki i woda mineralna serwowana
w stoły - **bez ograniczeń**

Przekąski zimne podane do stołu po obiedzie.

Mięsa pieczone na miejscu
dekorowane winogronem i orzechami

Galantyna drobiowa z pistacjami
Pieczona karkówka
Rolada z boczku

Dodatki

(ćwikła, chrzan, żurawina)

Przekąski finger food

Pocket z ciasta francuskiego ze szpinakiem
Quiche z boczkiem

Vol au vent z musem z suszonych pomidorów i kozim serem

Deska filetowanych owoców 120 g / osobę

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

Bar sałatkowy

Klasyczna sałatka z kurczakiem

[...]p/100g

Pieczyno i masło smakowe

[...]p/100g/20g

Danie gorące podane do stołu w godzinach wieczornych:

Barszcz czerwony z pasztecikiem 1 p / os / 250 ml



W cenie menu:

Eleganckie nakrycie stołu, zastawę, serwetki i bieżniki z motywem komunijnym.
Delikatna dekoracja kwiatowa.