

PROPOZYCJA MENU KOMUNIJNEGO MAJ 2019
MENU SERWOWANE
ZESTAW I



PRZYSTAWKA ZIMNA

Carpaccio z pieczonego kurczaka z marynowanymi szparagami, rukolą i migdałami
/lub/

PRZYSTAWKA CIEPŁA

Vol-au-vent z pieczonymi warzywami i pesto

ZUPA /jedna do wyboru/

Rosół przyrządzany na kurcze, indyku i wołowinie z domowymi kluseczkami lanymi
Zupa lub krem sezonowy

/szparagowy z groszkiem ptysiowym, pomidorowy z pesto pietruszkowym, brokułowy z prażonymi migdałami/

DANIE GŁÓWNE /jedno do wyboru/

Pieczone udo z kaczki z kluskami śląskimi, modrą kapustą i sosem z czerwonego wina

Roladki z indyka z warzywami grillowanymi, młodymi ziemniakami z koprem i sosem beszamelowym

Dorsz duszony w warzywach na kremowym puree z sosem porowo-cytrynowym

Strudel z łososia zawijany z kapustą kiszoną, sosem z białego wina i warzywami na chrupko w emulsji szafranowej

DANIE GŁÓWNE DLA DZIECI*

Filet drobiowy po parysku z frytkami lub ziemniaczkami i mizerią

Klopsiki drobiowe z kluskami śląskimi lub kopytkami z maselkiem i warzywami gotowanymi

Filet z dorsza z puree ziemniaczanym, surówką sezonową lub gotowanymi warzywami

DESER / jeden do wyboru/

Tarta śliwkowa z kruszonką i gałką lodów waniliowych

Brownie czekoladowe z gorącymi wiśniami

Lody rzemieślnicze z sałatką owocową i bitą śmietaną

Możliwość dostarczenia własnego tortu*

NAPOJE

Woda mineralna z miętą i cytryną /nie-limitowana/

Soki owocowe 300 ml/os.

Kawa lub herbata 1 szt./os.

CENA: 130 zł za osobę /Podane ceny zawierają podatek VAT/

*Dzieci do 3 lat bezpłatnie, od 4 do 10 lat 50% ceny.

**W przypadku dostarczenia własnego tortu pobierana jest opłata talerzykowa, 5 zł/os.

Przy rezerwacji powyżej 10 osób doliczany jest serwis w wysokości 10%.

