

PROPOZYCJA MENU KOMUNIJNEGO MAJ 2019
MENU PÓLMISKOWE
ZESTAW II



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 domowym makaronem
Zupa lub krem sezonowy

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

DANIE GŁÓWNE /półmiskowe/

Roladki drobiowe nadziewane warzywami w emulsji tymiankowej lub szafranowej
Połędwiczka wieprzowa z rozmarynem z pieca
Strudel z łososia zawijany z kapustą kiszoną, z sosem z białego wina

Dodatki skrobiowe

Ziemniaki młode z koperkiem i masłem lub puree ziemniaczanym
Kluski śląskie lub kluseczki pietruszkowe

Dodatki warzywne

Młoda kapusta duszona z koprem i pomidorami
Mizeria lub surówka sezonowa
Bukiet sałat z vinegrette musztardowym

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

NAPOJE

Woda mineralna z miętą i cytryną /nielimitowana/
Soki owocowe 300 ml/os.
Kawa lub herbata 1 szt./os.

CENA: 150 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%.

