

Przyjęcie Komunijne

1. Obiad:

Zupa (do wyboru):

- Tradycyjny rosół z makaronem,
- Krem pomidorowy z grzanką bazyliową.
- Krem z zielonego groszku z grzanką lub groszkiem ptysiowym,

II Danie (do wyboru):

- De Volaille z serem oraz masłem ziołowym,
- Kotlet drobiowy panierowany w płatkach kukurydżianych,
- Schab po florencku,

Dodatki (do wyboru): Ziemniaki opiekane / ziemniaki z koperkiem / frytki,
Zestaw surówek.

2. Zimna płyta:

- Półmisek wędlin i mięs pieczonych, sery żółte, tortille z serem,
- Sałatka jarzynowa,
- Sałatka z kurczakiem i ananasem,
- Galaretka drobiowa,
- Śledź w śmietanie,
- Kęski drobiowe z dipami (czosnkowy oraz orientalny),
- Pieczywo.

3. Danie gorące (do wyboru):

- Gulasz drobiowy, kluski śląskie, surówka
- Barszcz czerwony z pieczonymi empanadas.
- Beef strogonoff z pieczywem.



4. Tort (kształt oraz smak do wyboru),

5. Ciasta na paterach (różne rodzaje),

6. Owoce sezonowe,

7. Napoje zimne i gorące:

- sok owocowy w dzbanku,
- woda mineralna z cytryną i miętą,
- kawa,
- herbata.

❖ Cena obejmuje:

Białe obrusy na stołach , pokrowce na krzesłach, żywe kwiaty na stole,
serwety, obsługę kelnerską, klimatyzowane sale.

-
- dla osoby dorosłej: 250 zł/ 1 osobę
 - dzieci do 12 lat : 165 zł/ 1 dziecko

Specjalnie na Państwa życzenie istnieje możliwość skomponowania dań
wegetariańskich, wegańskich i bezglutenowych.

