

# Komunia, Konfirmacja 2018



## **Zupa: (jedna do wyboru)**

- ❖ rosół tradycyjny z makaronem
- ❖ krem, smak do wyboru: grzybowy, z brokułów, pomidorowy, szparagowy

## **Danie główne: (proszę wybrać trzy rodzaje)**

- ❖ Rolada śląska
- ❖ Polędwiczka wieprzowa pieczona (SV + grill) z sosem lub konfiturą z czerwonej cebuli
- ❖ Pierś z kaczki (SV) z sosem wiśniowym
- ❖ Udko z kurczaka faszerowane grzybami lub warzywami
- ❖ Pieczeń z karczku
- ❖ Roladka z kurczaka z brokułami i gorgonzolą
- ❖ Karczek faszerowany warzywami lub grzybami
- ❖ Udko z kaczki
- ❖ Pierś z kurczaka panierowana paseczki
- ❖ Kotlet de volaille

## **Sosy:**

- ❖ Sos pieczeniowy
- ❖ Sos śmietanowy

## **Dodatki: (proszę wybrać trzy rodzaje)**

- ❖ Kluski śląskie
- ❖ Ziemniaki gotowane z koperkiem
- ❖ Frytki
- ❖ Ziemniaki pieczone z czosnkiem i rozmarynem
- ❖ Ryż z warzywami

## **Dodatki warzywne: (proszę wybrać trzy rodzaje)**

- ❖ Kapusta czerwona
- ❖ Marchew z mandarynką
- ❖ Seler z orzechami
- ❖ Mix świeżych sałat z sosem vinegret
- ❖ Kapusta biała

## **Deser: (jeden do wyboru)**

- ❖ Panna cotta z mussem owocowym
- ❖ Sernik z truskawkami
- ❖ Lody waniliowe z malinami





**Zimna płyta:(wszystkie wymienione pozycje)**

- ❖ Mięsa pieczone:
  - karczek
  - necówka
  - filet z indyka faszerowany brokułami i pistacjami
- ❖ Galantyna drobiowa z sosem Campari
- ❖ Filet drobiowy z musem brokułowym
- ❖ Ciasto francuskie z warzywami
- ❖ Mus z wędzonego pstrąga z kawiolem
- ❖ Pasztet wieprzowy z grzybami marynowanymi
- ❖ Bruschetta
- ❖ Koreczki caprese
- ❖ Mini tatar z avocado

**Salatki:(proszę wybrać jedną)**

- ❖ z grillowanym kurczakiem
- ❖ hiszpańska z tuńczykiem (mix sałat, pomidor, cebula czerwona, jajka, oliwki, tuńczyk, sos z estragonem)
- ❖ z makaronu ryżowego z kurczakiem i brokułami ( kurczak smażony, brokuły, cebula, czosnek, imbir, chili, sos sojowy, olej sezamowy)
- ❖ sałatka makaronowa (kalafior, cebulka perłowa, zielony ogórek, oliwki, sos jogurtowy z cytryną)

**Kolacja gorąca:**

- ❖ Barszcz z krokietem

**W cenie menu:**

- ❖ Woda z cytryną w karafce bez ograniczeń
- ❖ Kawa, herbata
- ❖ Dekoracje stołu żywymi kwiatami i świecami
- ❖ 2 rodzaje ciast własnego wypieku

**Cena menu: 170 zł/ osoba**

**Dzieci do 3 lat bezpłatnie**

**Dzieci w wieku 3-7 lat rabat 50%.**

**Dodatkowo płatne:**

- ❖ Soki owocowe 1 litr- 10 zł
- ❖ Napoje gazowane ( coca-cola, fanta, sprite) - 0,25 l- 4 zł/ sztuka
- ❖ Wino białe i czerwone - od 60 zł/ butelka
- ❖ Serwis tortu - 2 zł/ osoba

