



## Oferta na przyjęcie komunijne w roku 2024

### Zupa (1 lub 2 do wyboru)

Żur z jajkiem i kiełbasą  
Rosół drobiowy z makaronem  
Zupa krem z zielonych warzyw  
Krem marchewkowy z imbirem  
Zupa cebulowa  
Barszcz ukraiński  
Chłodnik

### Wielka uczta, czyli podane w stoły mięsa (3 do wyboru)

Kocięwska kura w białym sosie podana z ryżem i rodzynkami  
De volaille  
Tradycyjny schabowy  
Roladki z kurczaka faszerowane szpinakiem w sosie serowym  
Maślana pierś w sosie porowo grzybowym  
Kaczka pieczona z żurawiną  
Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym z boczkiem  
Schab w sosie pieczeniowym  
Pieczeń karkowa w sosie myśliwskim  
Zrazy wieprzowe w sosie własnym pieczeniowym  
Zrazy wołowe faszerowane ogórkiem, cebulą i boczkiem w sosie myśliwskim  
Filet z dorsza lub łosoś w sosie koperkowym **(dopłata 10 zł)**

### Dodatki (3 do wyboru)

Ziemniaki pieczone lub gotowane, kopytka **(dopłata 5 zł)**  
Bukiet surówek, Młoda kapusta, Buraczki, Warzywa

### Przystawki na zimno (6 do wyboru)

Deski mięs pieczonych, wędlin i pasztetów  
Roladki z wiejskiej szynki z pastą jajeczną  
Zawijasy z szynki parmeńskiej z melonem i mini mozzarellą  
Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem w galarecie  
Satay z kurczaka w sezamie ze słodkim sosem chili  
Tortille z tuńczykiem  
Tortille warzywne  
Naleśniczki twarogowe z papryką  
Roladki z grillowanej cukinii z wędzonym łososiem  
Warzywa w cieście z sosem czosnkowym i orientalnym  
Mini placuszki ziemniaczane ze śledziem marynowanym śmietaną i koprem  
Tymbaliki drobiowe  
Galaretki wieprzowe  
Jaja faszerowane (pieczarkami, pastą rybną, paprykową zestaw)  
Ryba po grecku  
Schab w galarecie

Data imprezy	
Imię i nazwisko	
Liczba osób dorosłych	
Liczba dzieci 3-10 lat Liczba dzieci do lat 3	
Data ostatecznego potwierdzenia liczby Gości	
Miejsce na sali	
Telefon kontaktowy	
Dodatkowe opłaty	
Łącznie do zapłaty	
Wartość wpłaconego zadatku	





### **Sałaty (3 do wyboru)**

Tradycyjna sałatka jarzynowa  
Sałatka ziemniaczana  
Sałatka śledziowa z porem  
Sałatka z kurczakiem i ananasem  
Mieszane sałaty z grillowanym kurczakiem i sosem czosnkowym  
Warzywna Micha Witaminowa w sosie ziołowym  
Sałatka grecka z serem feta i bazylią  
Sałatka z serem pleśniowym i arbuzem  
Sałatka z polędwiczką wieprzową i musem żurawinowym

**Dodatki:** pieczywo + masełko

**Bufet deserowy bez limitu:** około 6 rodzajów ciasta, owoce, musy, galaretki, kawa i herbata

### **Dodatkowe danie ciepłe (1 do wyboru, serwowane około 16:00-18:00)**

Pieczone pałki z kurczaka  
Żeberka na kapuście  
Schab w pieczarkach  
Gulaszowa  
Flaczki  
Barszcz z krokietem

### **Napoje zimne bez limitu**

Woda, soki owocowe i napoje

\*\*\*

#### **Koszt przedstawionego menu wynosi:**

220 zł na osobę dorosłą,  
dzieci 4 do lat 10 – 120 zł,  
dzieci do lat 3 – gratis.

\*\*\*

#### **Tort własny**

\*\*\*

W cenie oferty jest przygotowanie dekoracji stołów wraz z bukietami kwiatowymi oraz miejsca siedzące na ławach.

\*\*\*

**Informujemy o zakazie wnoszenia i spożywania własnego alkoholu.**

**Udzielamy dla gości 25% rabatu na wino i piwo.**

\*\*\*

#### **Dodatkowo płatne:**

Wypożyczenie krzesel z pokrowcami – 10 zł/szt.

Wynajem Górnej Sali Bankietowej na wyłączność – 500 zł (przy dostępności)

Podanie tortu – 2 zł/os (min 50zł na rezerwację)

Możliwość organizacji dodatkowych atrakcji dla dzieci (do uzgodnienia).

