



Oferta na przyjęcie komunijne w roku 2025

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 potwierdzenie 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)

Do rachunku doliczamy 10% serwisu restauracyjnego

Możliwość organizacji dodatkowych atrakcji dla dzieci (do uzgodnienia).

