



## Oferta na przyjęcie komunijne w roku 2027 organizowane w Gościńcu Konopielka

### **Zupa (1 lub 2 do wyboru)**

Żur z jajkiem i kiełbasą  
Rosół drobiowy z makaronem  
Zupa krem z zielonych warzyw  
Krem marchewkowy z imbirem  
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  
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<br>Liczba dzieci do lat 3   |  |
| Data ostatecznego<br>potwierdzenie liczby<br>Gości |  |
| Miejsce na sali                                    |  |
| Telefon kontaktowy                                 |  |
| Dodatkowe opłaty                                   |  |
| Łącznie do zapłaty                                 |  |
| Wartość wpłaconego<br>zadatku                      |  |





### **Salaty (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:**

**240 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, miejsca siedzące na ławach, podanie tortu.

\*\*\*

Informujemy o zakazie wnoszenia i spożywania własnego alkoholu.  
Udzielamy dla gości **25% rabatu na wino i piwo.**

### **Dodatkowo płatne:**

Wypożyczenie krzeseł z pokrowcami – 10 zł/szt.  
Wynajem Górnej Sali Bankietowej na wyłączność – 500 zł (przy dostępności)

### **Do rachunku doliczamy 10% serwisu restauracyjnego**

Możliwość organizacji dodatkowych atrakcji dla dzieci (do uzgodnienia).

