

Oferta gastronomiczna na przyjęcie komunijne

Ważna od 01.04.2018 r.

Cena za osobę str.1- 95 zł/osobę

Cena za osobę 1str.+2 str.- 148 zł/osobę

Obiad:

Zupa do wyboru:

- Rosół z makaronem
- Krem cebulowy z grzanekami.....
- Krem z brokułów.....

Na drugie danie proponujemy 2 porcje mięsa na jedną osobę w tym do wyboru 3 rodzaje:

Z drobiu (porcja ok. 150g mięsa):

- kotlet de volaille.....
- roladka ze szpinakiem.....
- udko z kaczki pieczone.....
- łódkę (panierowana z pieczarkami, papryką, cebulą, serem).....
- sałwka wieźmy (panierowana z serem i szynką).....
- roladka drobiowa panierowana z boczkiem i serem
- roladka drobiowa panierowana z konfiturą z czerwonej cebuli i wiśni.....
- sznycel z indyką panierowany
- udko z kurczaką faszerowane warzywami

Z wieprzowiny (porcja ok. 150 g mięsa):

- kotlet schabowy panierowany
- Szwajcar (kotlet panierowany z serem).....
- Roladka ze schabu z boczkiem papryką i ogórkiem marynowanym.....
- Warłocz Wieźmy połędwiczka drobiowa i wieprzowa z boczkiem.....
- Kotlet gospodarza (zawijany z pieczarkami, cebulą i masłem).....
- Pieczeń z karczku z frankfurterkami.....
- połędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym.....
- połędwiczki wieprzowe faszerowane żurawiną z konfiturą z czerwonej cebuli
- rolada wieprzowa z farszem krojonym.....

Z wołowiny (porcja ok. 150g mięsa):

- rolada tradycyjna z farszem krojonym.....
- sznycel cielęcy.....

Ryby

- pstrąg smaźony ok. 200g-250g.....
- łosoś z grilla 150g porcja.....
- dorsz panierowany 200 g porcja...
- dorsz ze szpinakiem w cieście francuskim.....

Dodatki do wyboru 2 rodzaje:

- ziemniaki puree.....
- ziemniaki opiekane
- kłuski białe
- frytki
- ryż.....
- kasza jaglana
- kasza gryczana lub jęczmienna.....
- ziemniaki z wody.....

Surówki 4 do wyboru (2 porcje po 100g na jedną osobę):

- surówka z kiszzonej kapusty.....
- bukiet sałat z ogórkiem, pomidorem i cebulą
- surówka z marchewką ze śmietaną lub z pomarańczami.....
- surówka z kapusty białej z buraczkami i majonezem.....
- surówka z porów.....
- surówka z selera na słodko.....
- kapusta czerwona na ciepło lub kapusta zasmażana z grzybami.....
- buraczkę

Do obiadu podajemy napoje owocowe 0,5l na osobę, po obiedzie deser lodowy
Kawa lub herbata 1 filiżanką na 1 osobę, ciasto (1 porcja na osobę) i owoce .

Przekąski zimne i ciepłe:

- Deska serów i wędlin (kielbasa jałowcowa, swojska szynka wędzona, pieczeń ze śliwką, roladka z piersi kurczaka, roladka serowa, camembert, lazur, ser żółty)
- Roladki z szynki z twarogiem lub galaretką drobiowa 1szt na osobę.....
- Roladka łososiowa lub koreczki zakąskowe.....
- Śliwkę w boczku z sosem musztardowo-miodowym.....
- Skrzydełka faszerowane pieczarkami lub warzywami panierowane.....
- Jajeczkę faszerowane musztardą, tuńczykiem lub szpinakiem....
- Pieczywo, masło.....

Salatki – 2 do wyboru:

- Sałatka makaronowa z ogórkiem zielonym i koperkiem 150g na osobę.....
- Sałatka jarzynowa tradycyjna 150g na osobę.....
- Sałatka grecką 120 g na osobę.....
- Sałatka wiosenna 120g na osobę.....
- Sałatka słoneczne ziarna 120 g na osobę.....
- Sałatka brokułowa 120g na osobę.....
- Sałatka miłości 120 g na osobę
- Sałatka więdźmy 120g na osobę
- Sałatka kolorowa 120g na osobę.....

Kolacja :

Z dań podanych poniżej 1 do wyboru:

- Forszmak.....
- Barszcz z kroleciem mięsnym lub z k/g.....
- Bogracz wieprzowy.....

Na życzenie odgrzewane mięsa z obiadu.