

Oferta gastronomiczna na przyjęcie komunijne

Ważna od 01.04.2022 r.

Cena za osobę str.1- 100zł/osobę

Cena za osobę 1str.+2 str.- 160 zł/osobę

Obiad:

Zupa do wyboru:

- Rosół z makaronem
- Krem cebulowy z grzankami.....

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 z porem.....
- udko z kaczki pieczone.....
- łódki (panierowana z pieczarkami, papryką, cebulą, serem).....
- sakwa wiedźmy (panierowana z serem i szynką).....
- roladka drobiowa panierowana z boczkiem i serem
- kulką drobiowa z warzywami w panierce kukurydzianej.....
- udko z kurczaka faszerowane warzywami

Z wieprzowiny(porcja ok. 150 g mięsa):

- kotlet schabowy panierowany lub zapiekany z pieczarkami i serem lub porem i serem
- Szwajcar (kotlet panierowany z serem).....
- Sakiewki ze schabu z warzywami owinięte boczkiem.....
- Warkocz Wiedźmy połówiczka drobiowa i wieprzowa z boczkiem.....
- Kotlet gospodarza (zawijany z pieczarkami, cebulą i masłem).....
- Pieczeń z karczku z frankfurterkami.....
- połówiczki wieprzowe z sosem grzybowym.....
- policzki wieprzowe z cebulą w sosie własnym.....

Z wołowiny (porcja ok. 150g mięsa):

- rolada tradycyjna z farszem krojonym.....
- ozory wołowe w sosie chrzanowym.....
- policzki wołowe w czerwonym winie i warzywach.....
- bitki wołowe z sosem pieczeniowym.....

Ryby

- pstrąg smażony 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 lub ciemne
- frytki
- ryż.....
- kasza jaglana
- kasza gryczana lub jęczmienna.....

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

- surówka z kiszonej 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.....
- buraczki
- surówka zielona
- młoda kapusta zasmażana z koperkiem
- zasmażana z grzybami

Do obiadu podajemy napoje owocowe 0,5l na osobę

Kawa lub herbata 1 filiżanką na 1 osobę, ciasto(1 porcja na osobę) i owoce .