



Oferta gastronomiczna na przyjęcie Komunijne
Ważna od 10.04.2025r.

Cena za osobę - 225 zł

Obiad:
Zupa do wyboru:

- Rosół z makaronem
- Krem z pieczonych pomidorów i papryki

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.....
- pierś z kurczaka z zielonym pesto, suszonymi pomidorami i serem pleśniowym.....
- sakwa wiedźmy (panierowana z serem camembert i szynką).....
- udka z kurczaka pieczone
- kulka drobiowa z warzywami w panierce kukurydzianej.....
- pierś z kurczaka panierowana.....
- pierś z grilla z pomidorami i mozzarellą.....

Z wieprzowiny (porcja ok. 150 g mięsa):

- kotlet schabowy panierowany lub zapiekany z pieczarkami i serem.....
- Szwajcar (kotlet panierowany z serem).....
- Rolada wieprzowa z papryką, serem, zieloną pietruszką, owinięta boczkiem.....
- Kotlet gospodarza (zawijany z pieczarkami, cebulą i masłem).....
- Pieczeń z karczku
- poledwiczki wieprzowe z sosem grzybowym.....
- żeberka pieczone

Z wołowiny (porcja ok. 150g mięsa):

- rolada tradycyjna z farszem krojonym.....
- bitki wołowe z sosem pieczeniowym.....

Ryby - pstrąg z pieca z masłem i koperkiem ok. 200g-250g.....
- łosoś z pieca z masłem czosnkowym 150g porcja.....

Dodatki do wyboru 2 rodzaje:

- ziemniaki puree.....
- ziemniaki opiekane
- kłuski białe lub ciemne
- frytki

Surówki 3 do wyboru (2 porcje po 100g na jedną osobę):

- surówka z kiszzonej kapusty.....
- bukiet sałat z ogórkiem, pomidorem i cebulą
- surówka z marchewki z pomarańczami.....
- surówka z kapusty białej z marchewką i majonezem.....
- młoda kapusta zasmażana z koperkiem
- kapusta czerwona na ciepło.....
- zasmażana z grzybami
- buraczki
- zielona z ogórkiem i koperkiem

Do obiadu podajemy napoje owocowe 0,5l na osobę

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