



Propozycja Menu Komunijnego 2016

Zupa

Domowy rosół z makaronem

Danie Główne – 2 mięsa / os.

Kotlet schabowy

Kotlet de volaille

Rolada drobiowa faszerowana szpinakiem

Rolada wieprzowa faszerowana pieczarkami i kapustą

Pieczeń wieprzowa

Dodatki do dania głównego

Młode ziemniaki z wody z koperkiem

Kluski śląskie

Surówki do dania głównego

Surówka z młodej kapusty

Surówka z czerwonej kapusty

Mizeria ze świeżych ogórków

Sosy do dania głównego

Sos pieczeniowy

Napoje gorące:

Kawa Nescafe– bez ograniczeń

Herbata Lipton– bez ograniczeń

Napoje zimne:

Napoje gazowane i niegazowane- bez ograniczeń

Woda mineralna gazowana i niegazowana- bez ograniczeń

Słodkości:

Ciasto 200 g/ os
 Paterki owoców sezonowych i południowych

Przekąski

Galarety wieprzowe i drobiowe
 Wybór mięs pieczonych i wędlin z domowej spiżarni
 Talarki wieprzowe i drobiowe faszerowane
 Galanteria serów twardych i pleśniowych
 Tortilla z grillowanym kurczakiem
 Sałatka tradycyjna- jarzynowa
 Świeża sałata z warzywami i prażonym słonecznikiem
 Pieczywo mieszane

Kolacja :

Nuggetsy z kurczaka z frytkami (dla dzieci)
 Medaliony wieprzowe w sosie pieczarkowym podawane z ziołowym
 ryżem
 i surówką z kapusty pekińskiej z warzywami

Cena Przyjęcia Komunijnego w restauracji	120 zł/os
Obiad w restauracji	65 zł/os

Catering z obsługą:

Cena Przyjęcia Komunijnego z zastawą	125 zł/os
Cena przyjęcia Komunijnego bez zastawy	120 zł/os

Catering bez obsługi (obiad, zakąski i kolacja):

Cena Przyjęcia Komunijnego z zastawą	90 zł/os
Cena przyjęcia Komunijnego bez zastawy	85 zł/os