



Propozycja Menu Komunijnego 2020

Zupa

Domowy rosół z makaronem

Danie Główne serwowane na półmiskach – 2 mięsa / os.

Tradycyjny Kotlet schabowy

Kotlet de'volaile z masłem i serem

Roladka wieprzowa po śląsku

Pierś z kurczaka sous vide z suszonymi pomidorami i serem pleśniowym

Pieczeń wieprzowa marynowana w ziołach

Dodatki do dania głównego

Młode ziemniaki z masełkiem i koperkiem

Kluski śląskie 6 szt/os.

Surówki do dania głównego

Surówka z młodej kapusty

Surówka wiosenna z kapusty pekińskiej

Surówka z czerwonej kapusty

Sosy do dania głównego

Sos pieczeniowy

Napoje

Kawa Nescafe – bez ograniczeń

Herbata Lipton – bez ograniczeń

Soki owocowe – bez ograniczeń

Woda w karafkach z miętą i cytryną – bez ograniczeń

Słodkości:

Ciasto 200 g/ os

Patery owoców sezonowych i południowych 250g/os.

Przekąski:

Wybór mięs pieczonych z domowej spiżarni (marynowane plastry karczku, schab sous vide, boczek z wątróbką, dip żurawinowo-chrzanowy)

Tortilla z grillowanym kurczakiem i warzywami

Pomidorki koktajlowe z mozzarellą i bazylią

Omlet szpinakowy z szynką i mascarpone

Paluszki drobiowe w sezamie podane z dipem paprykowym

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z brokułami, serem feta, ziarnami słonecznika z dipem jogurtowo-czosnkowym

Pieczewo mieszane

Kolacja:

Medaliony wieprzowe w sosie z leśnych grzybów podawane z ziołowym ryżem i mixem sałat z pomidorem i ogórkiem

Dla dzieci: Nuggetsy z kurczaka z frytkami i ketchupem