

MENU PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

/ dla minimum 25 osób/

OBIAD:

- rosół domowy z makaronem
- potrawka z kurczaka w towarzystwie roladki ze szpinakiem, ryżu i białego sosu **mięsa** /po 2 porcje na 1 osobę/:
- ✓ zraz wieprzowy zawijany z cebulką i ogórkiem kiszonym
- ✓ kotlet schabowy wieprzowy z pieczarkami
- ✓ kotlet drobiowy de volaille nadziewany aromatycznym masłem ziołowym

dodatki:

- warzywa gotowane na parze / kalafior, brokuł, marchewka/
- surówka z białej kapusty
- surówka wiosenna
- ziemniaki opiekane/ gotowane

DESER:

- lody, owoce
- kawa i herbata z dodatkami / bez ograniczeń/

ZIMNE ZAKĄSKI /po 2 porcje na 1 osobę/:

- ✓ rolada szpinakowa z łososiem, serkiem śmietanowym i oliwkami
- ✓ pstrąg wędzony
- ✓ sałatka szwabska podana w słonej, kruchej babeczce
- ✓ żołądki drobiowe w sosie tatarskim
- ✓ tymbalik drobiowy w galarecie
- ✓ sałatka z kurczakiem w towarzystwie sosu czosnkowego

KOLACJA NA CIEPŁO:

- barszczyk czerwony z leśnym pasztecikiem
- szaszłyki/ nuggetsy drobiowe z zimnymi sosami tzatziki i barbecue w towarzystwie chlebka ziołowego z bazylią i czosnkiem

CENA:

- * **140,00zł/ 1 osoba**
- * dzieci do lat 2: gratis
- * dzieci do lat 10: 70% ceny
- * dopłata poniżej ustalonego minimum:
70,00zł za każdą brakującą osobę

*** w Państwa zakresie: napoje i ciasta**

*** rowery wodne gratis**