



MENU KOMUNIJNE nr 2 – cena 280 zł / osoba

OBIAD

- **Pierwsze danie:** rosół drobiowy z makaronem posypyany pietruszką lub krem z białych warzyw,
- **Drugie danie:** potrawka z kurczaka z ryżem i sosem z rodzynkami.
- **Trzecie danie:** ziemniaki z wody posypane koperkiem, kluski śląskie, frytki,
mięsa:
 - devolaille z masłem i pietruszką,
 - polędwica wieprzowa w sosie,
 - kaczka pieczona,
 - pierś faszerowana szpinakiem i mozzarełą,
 - nuggetsy.

Dodatki do drugiego i trzeciego dania:

- surówka z młodej kapusty,
- surówka z marchewki z jabłkiem,
- zasmażana modra kapusta.

ZIMNE PRZEKĄSKI

- półmiski mięs pieczonych (zimne sosy),
- śledź z ogórkiem, cebulką i grzybkami marynowanymi,
- łosoś marynowany w cytrynie i zielonym pieprzu,
- tymbaliki drobiowe,
- Caprese z buraczką, rukolą, fetą i sosem winegret,
- sałatka brokułowa,
- sałatka z selerem marynowanym i szynką,
- pieczywo.

CIEPŁA KOLACJA

- barszcz czerwony z krokietem.

NAPOJE CIEPŁE kawa i herbata - *bez ograniczeń*

NAPOJE ZIMNE woda z cytryną - *bez ograniczeń*

Podana cena 280 zł od osoby obowiązuje przy ilości 35 osób. Przy mniejszej ilości osób cena ulega zmianie do 295 zł od osoby.



INFORMACJE ORGANIZACYJNE

Istnieje możliwość zakupu ciast własnego wypieku – cena uzależniona od rodzaju ciasta.

<i>Cena obejmuje</i>	<i>Cena nie obejmuje</i>
- wynajem sali bankietowej, - obsługę kelnerską i gastronomiczną, - dekorację stołu komunijnego.	- napojów chłodzących i alkoholowych, - ciast, - owoców.