

MENU BANKIETOWE KOMUNIE 2021

„Gościńcowe smaki i przysmaki”

Zupa

(1 do wyboru, 300 ml/os. w bulionówce)

Rosół z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką

Wykwintna zupa pomidorowa z lanymi kluseczkami

Sezonowy krem warzywny z groszkiem ptysiowym i zieleniną

Mięsa

(4 mięsa do wyboru; 250g/os.)

Tradycyjny zawijaniec drobiowy z masłem, serem i zieloną pietruszką

Gościńcowy zawijaniec z pesto pietruszkowym, oscypkiem i pieczarkami

Otulona boczkiem pieczona roladka drobiowa z mozzarellą, suszonym pomidorem i cukinią podana na sosie pomidorowym

Czosnkowo-musztardowy kotlet schabowy

Eskałopki z polędwiczki wieprzowej w delikatnej panierce podane z sosem musztardowo-śmietanowym

Pieczona goloniec z sosem śliwkowym

Zrazy wołowe w sosie własnym

Pachnące ziołami, pieczone, faszerowane udka kaczki

Ryby

(1 ryba do wyboru za 1 mięso 65g/os.)

Delikatnie panierowana polędwica z dorsza z pieczarkami w śmietanie

Pieczony filet z łososia z sosem śmietanowo-bazyliowym

Duszony filet z sandacza z smażonym jajkiem siekanym

Dodatki

(maksymalnie 4 do wyboru)

Ziemniaczki gotowane z koperkiem

Pieczone ziemniaczki z rozmarynem

Pieczony w folii ziemniak z gzikiem

Kluski śląskie

Kasza jęczmienna perłowa z cebulką i boczkiem

Ryż biały z zielonym groszkiem i kukurydzą

Surówki (wszystkie serwowane na stoły)

Buraczki z cebulką, marchew na słodko, biała kapusta z koperkiem, kapusta pekińska

DESER

(wszystkie ciasta serwowane na stoły; 2 kawałki ciasta/os.)

Tort we własnym zakresie
Biszkopt z kremem orzechowo-czekoladowym
Delikatne ciasto cytrynowe ze śmietanką
Sernik w cieście kakaowym, z owocami
Nasza szarlotka na kruchym cieście, z bezową pianką
Biszkopt z kremem mascarpone, owocami i galaretką

BUFET LODOWY

(dostępny dla wszystkich gości)

4 rodzaje lodów: śmietanowe, pistacjowe, czekoladowe i truskawkowe
Posypki kolorowe (różne rodzaje), rurki czekoladowe, wafelki, polewy (3
rodzaje), owoce

BUFET KAWOWO-HERBACIANY

(dostępny dla wszystkich)

Kawa z ekspresu, kawa rozpuszczalna i parzona, warnik z wodą (4 rodzaje herbat), mleczko, świeża mięta, cytryna, pomarańcze, miód

NASZE SMACZKI I PRYZSMACZKI

(5 przekąsek do wyboru; serwowane na stoły; komplet na 8os. dorosłych)

Półmiski wędlin oraz serów twardych i pleśniowych z winogronami
Deski mięs pieczonych i pasztetów podane z żurawiną i dipem chrzanowym
(schab pieczony z owocami, roladka boczkowa z polędwiczką wieprzową, roladka drobiowa z serem i pieczarkami, pasztet z kaczki ze
skórką cytrynową, pasztet wieprzowy z dziczyzną)
Półmiski serów twardych i pleśniowych z winogronami
Tradycyjna sałatka warzywna z marynatkami
Sałatka grecka z fetą i oliwkami
Sałatka Gościńcowa z kozim serem i kaparami
Carpaccio z buraka podane na sałacie z serem gorgonzola, orzechami i kaparami
Śledzik po wiejsku z sałatką z cebulki i ogórka
Smalec i ogórki kiszone

Pieczyno

(nasz chlebek ziołowy, ciepłe bułeczki z maselkiem czosnkowym)

Napoje zimne: sok pomarańczowy, sok jabłkowy, woda z cytryną i miętą (bez ograniczeń)

12 godziny GIER I ZABAW Z ANIMATOREM NA NASZYM PLACU ZABAW!

KOSZT MENU od 155,00 zł/os. dorosła od 115,00 zł/ dziecko

Ostateczny koszt Menu uzależniony jest od wybranych dań

Dodatkowe informacje

Sala dostępna jest od przyścia Gości do godziny 19.00

Zaliczka 500,00 zł jest podstawą rezerwacji terminu

Liczbę Gości należy zgłosić do 4 tyg. przed Przyjęciem Komuniijnym

Wpłatę 50% za Przyjęcie Komunijne należy uiścić w dniu podania ostatecznej liczby Gości.

Płatności całej kwoty należy dokonać nie później niż 3 dni przed Przyjęciem Komuniijnym