

MENU BANKIETOWE KOMUNIE 2022

„Gościńcowe smaki i przysmaki”

Uroczysty obiad

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 ptysowym i zieleniną

Mięsa

(3 mięsa do wyboru po 250g/os.)

Tradycyjny zawijaniec drobiowy z serem, maselkiem i 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
Eskalopki z polędwiczki wieprzowej w delikatnej panierce podane z sosem musztardowo-śmietanowym
Pieczona golonczka z sosem śliwkowym
Pieczona marynowana karkówka w sosie pieczarkowym
Zrazy wołowe w sosie własnym

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 (3 do wyboru)

Ziemniaczki gotowane z koperkiem
Pieczone ziemniaczki z rozmarynem
Pieczony ziemniak z gzikiem
Kluseczki 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

(3 ciasta do wyboru, serwowane na stoły; 2 kawalki ciasta/os.)

Tort we własnym zakresie
Patory z owocami sezonowymi
Biskopt z kremem orzechowo-czekoladowym
Delikatne ciasto cytrynowe ze śmietanką
Sernik w cieście kakaowym, z owocami
Nasza szarlotka na kruchym cieście, z bezową pianką
Biskopt 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)

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

Gościniec Nowa Wioska
Dzieńmorowice, Nowa Wieś 155
58-308 Wałbrzych
www.gosciniecnawioska.com.pl

Katarzyna Bodgańska
tel./fax. +48 74 8473713
kom. +48 691 44 44 77
e-mail: gosciniecnw@gmail.com

NASZE SMACZKI I PRZYSMACZKI

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

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

KOSZT MENU

Cena: 165,00 zł /os. dorosła

125,00 zł/dziecko do 10 lat

Dodatkowe informacje

Zaliczka 500,00 zł jest podstawą rezerwacji terminu

Liczbę Gości należy zgłosić do 4 tyg. przed Przyjęciem Komuniijnym

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

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

Gościniec Nowa Wioska
Dzieńmorowice, Nowa Wieś 155
58-308 Walbrzych
www.goscinielnawawioska.com.pl

Katarzyna Bogdańska
tel./fax. +48 74 8473713
kom. +48 691 44 44 77
e-mail: goscinielnw@gmail.com