

UROCZYSTY OBIAD

Zupa

bulionówka 300ml/os.

Tradycyjny rosół z makaronem, drobiowymi kuleczkami i zieloną pietruszką

Danie główne

200g/mięsa/os.; 150g/dodatek/os.

Tradycyjny zawijaniec drobiowy z masłem, dwoma serami i zieloną pietruszką
podany z ziemniaczkami pieczonymi z rozmarynem

Czosnkowo-musztardowy kotlet schabowy
podany z ziemniakami gotowanymi z masełkiem i koperkiem

Zrazy wołowe w sosie własnym
podane z naszymi kluseczkami śląskimi

dotatkowy wybór

1 pozycja do wyboru 50g/50g/os.

Otulona boczkiem pieczona roladka drobiowa z mozzarellą, suszonym pomidorem i cukinią
podana na sosie pomidorowym
z kolorowym ryżem z groszkiem, kukurydzą i pietruszką
lub

Pieczony filet z łososia z sosem śmietanowo-bazyliowym
podany z puree ziemniaczano-pietruszkowym
lub

Wege aromatyczne kotleczki mielone z buraka z sosem siekanego buraczka
podane z frytkami z batatów

Surówki

wszystkie serwowane w miseczkach 75g/os.

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

Deser

3 ciasta do wyboru/2 kawałki na os.

Biszkopt z kremem orzechowo-czekoladowym

Delikatne ciasto cytrynowe ze śmietanką

Biały sernik z orzeszkami

Tradycyjna szarlotka w kruchym cieście

Biszkopt z owocami w galaretkę, kremem mascarpone i bezą

Tort we własnym zakresie

BUFET LODOWY

Dostępny dla wszystkich Gości

4 rodzaje lodów: śmietanowe, pistacjowe/guma balonowa, czekoladowe i truskawkowe

Posypki kolorowe (różne rodzaje), rurki czekoladowe, wafelki, polewy (3 rodzaje)

BUFET KAWOWO-HERBACIANY

Dostępny dla wszystkich Gości

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

NASZE SMACZKI I PRZYSMACZKI

Serwowane na stoły/każde 8os.

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 skórą cytrynową, pasztet wieprzowy z dziczyzną)

Mini deseczki serów twardych i pleśniowych z orzechami

Tradycyjna sałatka warzywna z marynatkami

do wyboru 3 przekąski

Carpaccio z buraka podane na sałacie z serem gorgonzola, orzechami i kaparami

Sałatka grecka z fetą i oliwkami

Sałatka Gościńcowa z kozim serem i kaparami

Śledzik po wiejsku z sałatką z cebulki ogórka

Smalec i ogórki kiszzone

Roladka szpinakowa z chrzanowym serkiem i wędzonym łososiem

Pieczywo (nasz chlebek ziołowy, ciepłe bułeczki z masełkiem czosnkowym)

Napoje zimne: sok pomarańczowy, sok jabłkowy, woda z cytryną i miętą

max. 1l/os.

!GRY I ZABAWY Z ANIMATOREM NA NASZYM PLACU ZABAW!



KOSZT MENU

osoba dorosła i dzieci powyżej 10 lat **255,00 zł**

dziecko do 10 lat **185,00 zł**

Sala dostępna jest od przyjścia Gości **do godz. 19.00**

Liczbę Gości należy zgłosić
do 4 tyg. przed Przyjęciem Komunijnym
Komunie odbywają się na Sali Bankietowej

Dodatkowe informacje

Zadatek 1000,00 zł jest podstawą rezerwacji
Wpłata 50% za Przyjęcie Komunijne
w dniu podania ostatecznej liczby Gości
Płatność całej kwoty 3 dni przed Przyjęciem

„Gościniec Nowa Wioska”

Dzieńmorowice, Nowa Wieś 155

58 – 308 Wałbrzych

www.gosciniecnawioska.com.pl

Katarzyna Bogdańska

kom. 691 444 477

e-mail: gosciniecnw@gmail.com

Dodatkowe opcje

Zupy

Wykwintna zupa pomidorowa z lanymi kluseczkami (+5,00 zł)

Delikatny krem dyniowy z naszymi grzaneczkami (+5,00 zł)

Danie główne

Mięsa

Gościńcowy zawijaniec z pesto pietruszkowym, oscypkiem i pieczarkami (+5,00 zł)

Eskalopki z polędwiczki wieprzowej w delikatnej panierce
z sosem musztardowo-śmietanowym (+8,00 zł)

Pieczona golonczka z sosem śliwkowym (+4,00 zł)

Pieczona, marynowana karkówka w sosie własnym z pieczarkami

Faszerowane udka kaczki/kurze w sosie z białego wina (+10,00 zł)

Ryby

Delikatnie panierowana polędwica z dorsza z pieczarkami w śmietanie (+8,00 zł)

Duszony filec z sandacza w sosie maślano-cytrynowym (+6,00 zł)

Dodatki

Pieczony ziemniak z gzikiem (+5,00 zł)

Kasza jęczmienna perłowa z cebulką i boczkiem