



KOMUNIE 2026 NIEZAPOMNIANE PRZYJĘCIA RODZINNE

Odświętnie nakryte stoły, kwiaty, świece i dekoracyjne serwety,
a wszystko na przestronnej, klimatyzowanej Sali Bankietowej
z dekoracyjną ścianką do prezentacji tortu.

Wybierz jedną z dwóch wersji Menu,
a następnie dobierz jeszcze jedno danie z listy dodatkowej.

TRADYCYJNE MENU KOMUNIJNE

ZUPA

(bulionówka 300ml)

Rosół wołowo drobiowy z makaronem i zielenią

DANIE GŁÓWNE

(serwowane na półmiskach 200g/os. mięso i 200g/os. dodatki)

Tradycyjny zawijaniec drobiowy z dwoma serami, masłem i pietruszką
podany z ziemniaczkami gotowanymi z masłem i koperkiem

Nasz schabowy czosnkowo musztardowy

podany z ziemniakami pieczonymi z rozmarynem

Peklowana karkówka w sosie ciemnym z borowikiem

podana z naszymi kluseczkami śląskimi

Dodatkowe danie wybrane przez Ciebie z naszej listy



GOŚCIŃCOWE MENU KOMUNIJNE

ZUPA

(bulionówka 300ml)

Wykwintna zupa pomidorowa z lanymi kluseczkami

DANIE GŁÓWNE

(serwowane na półmiskach 200g/os. mięso i 200g/os. dodatki)

Chrupiąca roladka drobiowa z mozzarellą, szpinakiem i suszonym pomidorem
podana na lekko pikantnym sosie pomidorowym

z ziemniaczkami pieczonymi z rozmarynem

Eskalopki z polędwiczki wieprzowej w delikatnej panierce

z sosem musztardowo śmietanowym

podane z ziemniaczkami gotowanymi z masłem i koperkiem

Roladki wołowe w ciemnym sosie podane z naszymi kluseczkami śląskimi

Dodatkowe danie wybrane przez Ciebie z naszej listy

DODATKOWE DANIA

WYBIERZ JEDNO Z NICH DLA SWOICH GOŚCI

Filet z indyka w chrupiących migdałach podany z ziemniaczkiem z gzikiem

Pieczona goloneczka z sosem śliwkowym i maślanym puree ziemniaczanym

Filet z łososia z pieca z sosem bazyliowo śmietanowym

lub słodkim chilli podany z maślanym puree ziemniaczanym

Wege kotleciki z mielonego buraczka z sosem botwinkowym podane z maślaną kaszą bulgur



SURÓWKI

(serwowane w miseczkach 100g/os.)

buraczki z cebulką, marchew na słodko, biała kapustka z koperkiem,
kapusta pekińska z dodatkami, marchew na słodko

CIASTA

Delikatne ciasto cytrynowe, Biskopt czekoladowo-orzechowy

Tradycyjny biały sernik, Placek jabłuszkowy

Malinowa chmurka, Biskopt z kremem, galaretką i owocami

PRZEKĄSKI ZIMNE

Podstawowe – serwowane na każdej komunii 125g/os.

Półmiski mięs pieczonych w naszym Gościńcu

(roladka boczkowa, polędwiczka wieprzowa z owocami, ogonówka, roladka drobiowa w boczku,
roladka drobiowa z serem i pieczarkami)

Sery twarde i pleśniowe z owocami

Chlebek ziołowy i bułeczki ciepłe z masłem szczypiorkowym

Uzupełniające – do wyboru 3 z nich 125g/os.

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka selerowa z szynką i kukurydzą

Sałatka Gościńcowa z kozim serem i kaparami

Sałatka z serem kruszonym i oliwkami

Carpaccio z buraka z kruszonym serem, migdałami i kaparami

Sałatka Cezarego w kremowym sosie z marynowanym filetem drobiowym

Roladka szpinakowo łososiowa z serkiem chrzanowym

Śledzik po wiejsku z kremową sałatką z ogóreczka i cebulki

Smalec i ogórki kiszzone





BUFET KAWOWO-HERBACIANY

(bez ograniczeń)

Kawa z ekspresu, herbata 4 rodzaje, warnik z wodą,
mleko, cytryna, mięta, miód i syrop

SOKI OWOCOWE I WODA MINERALNA

(bez ograniczeń)

BUFET LODOWY

(dostępny bez ograniczeń)

4 rodzaje lodów, posypki, polewy, ubita śmietanka, wafelki oraz wiele
kolorowych dodatków

Lista alergenów dostępna u obsługi.



NIEZAPOMNIANE ANIMACJE DLA NAJMŁODSZYCH 2H NA NASZYM PLACU ZABAW!

Tradycyjne Menu Komunijne 275zł/os. dorosła i dziecko pow. 10 lat
Gościńcowe Menu Komunijne 295zł/os. dorosła i dziecko pow. 10 lat
Dzieci do 10 lat niezależnie od wybranego Menu 215zł/dziecko





INFORMACJE OGÓLNE

- Przyjęcia Komuniyjne odbywają się na naszej Sali Bankietowej – jednocześnie przyjmujemy jedynie 4 komunie lub 80osób.
- Sala Bankietowa jest klimatyzowana.
- Sala jest dekorowana przez Nas – zapewniamy białe obrusy, dekoracyjne serwety, świeczniki i kwiaty, a krzeselko dziecka komunijnego będzie nakryte na biało.
- Na Sali stanie dekoracyjna ścianka w neutralnych kolorach.
- Sala dostępna jest dla Gości od ich przyjścia do godziny 19.00 – jest to godzina zakończenia Przyjęć Komuniyjnych.
- Zapewniamy opakowania na ciasta oraz przekąski, a pozostałe z obiadu mięsa i dodatki skrobiowe pakujemy w nasze opakowani na wynos.
- Napoje i dania nie ujęte w Menu, a dostępne w Menu Restauracji można zamawiać u obsługi w trakcie trwania przyjęcia z dodatkowym rabatem 10%.
- Na salę nieodpłatnie można wnieść jedynie własny TORT, który zostanie przechowany i zaserwowany przez obsługę po zakończonym obiedzie.
- Godzina Animacji zostanie dostosowana do harmonogramu odbywających się w danym dniu przyjęć.



PŁATNOŚĆ

- Podstawą rezerwacji terminu jest wpłata bezzwrotnego zadatku w wysokości 1000z oraz podanie wstępnej liczby Gości.
Dane do przelewu: Gościniec Nowa Wioska Sp. z o.o. NIP 886 30 30 896
nr konta Santander Bank S.A. 20 1090 2356 0000 0001 5768 1631
Tytułem: "zadatek - IMIĘ I NAZWISKO/ data przyjęcia"
- Spotkanie organizacyjne ma miejsce 6 tyg. przed terminem Przyjęcia Komuniijnego – wtedy też następuje wybór Menu, podanie przewidywanej liczby Gości, wyliczenie kosztu Przyjęcia, a następnie wpłata 50% wyliczonej kwoty.
- Pozostała kwota powinna być uregulowana do 1 tygodnia przed Przyjęciem Komuniijnym wraz z podaniem ostatecznej liczby Gości podlegającej zapłacie.

Zarezerwuj przyjęcie komunijne swojego dziecka



Kasia Curyło

kom. +48 661 44 44 77

e-mail: goscinielcnw@gmail.com

