

Oferta kulinarna na I Komunię 2025

Zupa

Rosół z domowym makaronem

Danie drugie serwowane na półmiskach 3 porcje / 1 osobę(do wyboru)

Karkówka w sosie pieczeniowym
Zraz wieprzowy z tradycyjnym farszem
De volaille ze złocistym maselkiem
Tradycyjny kotlet schabowy
Panierowany filet z dorsza

Dodatki

Ziemniaki gotowane, frytki, pieczone ćwiartki ziemniaków
Warzywa gotowane na parze
Buraczki
Surówki

Deser

Lody waniliowe z bitą śmietaną
Tort i ciasto w gestii gościa
(produkty te muszą być zakupione w cukierni - prośba o przedstawienie paragonu)
Owoce w gestii gościa

Napoje gorące – nielimitowane

kawa, herbata

Napoje zimne – nielimitowane

(woda niegazowana z cytryną, soki) nielimitowane

Zakąski zimne (do wyboru) 3 porcje / 1 osobę

Indyk nadziewany szpinakiem pod galaretą
Pasztet pieczony na jałowcu serwowany z żurawiną
Śledź w oleju
Karkówka pieczona nadziewana śliwką
Schab pieczony
Szynka po rusku pod galaretą
Rolada z pstrąga pod galaretą
Galaretką drobiowa z warzywami
Sałatka grecka
Sałatka z polędwiczkami z kurczaka

KOSZT 230 ZŁ / 1 OSOBA