



## **MENU KOMUNIJNE 2024r.**

### **WARIANT I - cena 170 zł/os**

**Zupa** – rosół domowy z makaronem

**Danie główne** – mięsa na paterach (2,0 porcje/os)

- Rolada wieprzowa
- Kotlet schabowy tradycyjny
- De volay – roladka drobiowa z masłem ziołowym
- Polędwiczka wieprzowa w szynce dojrzewającej

**Kluski śląskie, ziemniaki** z koperkiem

**Sos ciemny pieczeniowy i pieczarkowy** – podane osobno

**Surówki:**

- modra kapusta (czerwona na ciepło)
- z białej kapusty na zimno
- marchew na słodko z jabłkiem
- mizeria ze świeżych ogórków

**Napoje:** niegazowane: soki, woda z cytryną w dzbankach – uzupełniane bez ograniczeń do końca uroczystości,  
gazowane w małych butelkach: cola, fanta, sprite, woda gazowana.- uzupełniane bez ograniczeń do końca.

**Kawa, herbata, owoce** - wystawione na stoliku **bocznym**.

**Ciasta** na paterach (sernik, z galaretką i owocami, szarlotka, kremowe) - serwowane na stół **główny**.

**Deser lodowy:** dwie gałki lodów z dodatkiem owoców, bitej śmietany i polewy owocowej.

**Dzieci w wieku:**

- 0-3 lat – **gratis**
- 3- 6 lat – **50% ceny**

Podstawowe dekoracje kwiatowe stołów w cenie.



**WARIANT II – cena 210 zł/os**

**Zupa** – rosół domowy z makaronem

**Danie główne** – mięsa na paterach (2,0 porcje/os)

- Rolada wieprzowa
- Kotlet schabowy tradycyjny
- De volay – roladka drobiowa z masłem ziołowym
- Polędwiczka wieprzowa w szynce dojrzewającej

**Kluski** śląskie, **ziemniaki** z koperkiem

**Sos** ciemny pieczeniowy i pieczarkowy – podane osobno

**Surówki:**

- modra kapusta (czerwona na ciepło)
- z białej kapusty na zimno
- marchew na słodko z jabłkiem
- mizeria ze świeżych ogórków

**Napoje:** niegazowane: soki, woda z cytryną w dzbankach – uzupełniane bez ograniczeń do końca uroczystości,  
gazowane w małych butelkach: cola, fanta, sprite, woda gazowana uzupełniane bez ograniczeń do końca.

**Kawa, herbata, owoce** - wystawione na stoliku **bocznym**.

**Ciasta** na paterach (sernik, z galaretką i owocami, szarlotka, kremowe) - serwowane na stół **główny**.

**Deser lodowy:** dwie gałki lodów z dodatkiem owoców, bitej śmietany i polewy owocowej.

**Zimna płyta:**

- Paterki mięs i terin – wyroby własne pokrojone w plastry i podane na zimno (karczek pieczony, boczek rolowany, schab z suszonymi owocami, roladki kolorowe różnych smaków z mięsa mielonego z dodatkami pieczarek, oliwek, papryki, pomidorów suszonych, itp.)
- Deski serów pleśniowych i twardych
- Koreczki caprese i bankietowe
- Sałatka jarzynowa i grecka
- Jajka faszerowane pastą chrzanową
- Galaretki drobiowe
- Pieczywo

**Dzieci w wieku:** 0-3 lat – **gratis**, 3- 6 lat – **50% ceny**.

Podstawowe dekoracje kwiatowe stołów w cenie.



**WARIANT III – cena 245 zł/os**

**Zupa** – rosół domowy z makaronem

**Danie główne** – mięsa na paterach (2,5 porcji/os)

- Rolada śląska wołowa
- Kotlet schabowy tradycyjny
- De volay – roladka drobiowa z masłem ziołowym
- Polędwiczka wieprzowa w szynce dojrzewającej
- Kaczka rolowana z owocami suszonymi i majerankiem

**Kluski** śląskie, **ziemniaki** z koperkiem

**Sos** ciemny pieczeniowy i pieczarkowy – podane osobno

**Surówki:**

- modra kapusta (czerwona na ciepło)
- z białej kapusty na zimno
- marchew na słodko z jabłkiem
- mizeria ze świeżych ogórków

**Napoje:** niegazowane: soki, woda z cytryną w dzbankach – uzupełniane bez ograniczeń do końca uroczystości,  
gazowane w małych butelkach: cola, fanta, sprite, woda gazowana uzupełniane bez ograniczeń do końca.

**Kawa, herbata, owoce** - wystawione na stoliku **bocznym**.

**Ciasta** na paterach (sernik, z galaretką i owocami, szarlotka, kremowe) - serwowane na stół **główny**.

**Deser lodowy:** dwie gałki lodów z dodatkiem owoców, bitej śmietany i polewy owocowej.

**Zimna płyta:**

Patery mięs i terin – wyroby własne pokrojone w plastry i podane na zimno (karczek pieczony, boczek rolowany, schab z suszonymi owocami, roladki kolorowe różnych smaków z mięsa mielonego z dodatkami pieczarek, oliwek, papryki, pomidorów suszonych itp.)

Deski serów pleśniowych i twardych

Koreczki caprese i bankietowe

Salatka jarzynowa, grecka i **gyros**

Koreczki z parówek zapiekanych w cieście francuskim

Galaretki drobiowe

Jajka faszerowane pastą chrzanową

Pieczyno

**Kolacja:** Barszcz czerwony podany w dzbankach, krokiet z żółtym serem i pieczarkami.

**Dzieci w wieku:** 0-3 lat – **gratis**, 3- 6 lat – **50% ceny**. Podstawowe dekoracje kwiatowe stołów w cenie.