



MENU KOMUNIJNE 2027r.

WARIANT I - cena 220 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 zapiekana z pomidorem i serem

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 - 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**

Patery owoców na stole bocznym – opcja dodatkowa za dopłatą – 10 zł./os.

Podstawowe dekoracje kwiatowe stołów w cenie.



WARIANT II – cena 260 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 zapiekana z pomidorem i serem

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 - 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
- Sałatka jarzynowa i grecka
- Jajka faszerowane pastą chrzanową
- Galaretki drobiowe
- Pieczywo

Patery owoców na stole bocznym – opcja dodatkowa za dopłatą – 10 zł./os.

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

Podstawowe dekoracje kwiatowe stołów w cenie.



WARIANT III – cena 290 zł/os

Zupa – rosół domowy z makaronem

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

- Rolada wieprzowa
- Kotlet schabowy tradycyjny
- De volay – roladka drobiowa z masłem ziołowym
- Polędwiczka wieprzowa zapiekana z pomidorem i serem
- Kaczka w sosie pomarańczowym podana z jabłkiem i żurawiną

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 - 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

Patery owoców na stole bocznym
– opcja dodatkowa za dopłatą – 10 zł/os.

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.