

# PROPONOWANE MENU KOMUNIJNE 2023r.

Cena od osoby **200zł** w naszych salach,  
Cena od osoby (catering) **230zł** (bez obsługi) \*

## OBIAD:

Rosół z makaronem	250ml./os.
Rolada ślaska wołowa 100g.	0,7szt./os.
Pieczeń wieprzowa faszerowana 100g.	0,5szt./os.
Pałka z kurczaka	0,5szt./os.
Roladka drobiowa z warzywami 100g.	0,5szt./os.
Kluski białe i tarte	10szt./os.
Ziemniaki	50g./os.
Kapusta niebieska	75g./os.
Surówka z białej kapusty z koperkiem	40g./os.
Surówka z marchewki z mandarynką	40g./os.

## DESERY:

Zestaw owoców	200g./os.
Ciasta 3 rodzaje	1,5szt./os.
Kawa lub herbata + dodatki	
Tort komunijny malinowo-bezowy „BIBLIA”	

## ZIMNA PŁYTA:

Zestaw wędlin	50g./os.
Schab nadziewany słiwkami	15g./os.
Karczek pikowany boczkiem	15g./os.
Pasztecik pieczony	15g./os.
Roladka szynkowa w galarecie	0,5szt./os.
Tymbalik z kurczaka	0,5szt./os.
Róża z fososia na twarogu	1szt./os.
Zestaw serów z żurawiną	30g./os.
Śledź po japońsku na sosie tatarskim	0,5szt./os.
Salatka jarzynowa	40g./os.
Salatka grecka z serem feta	40g./os.
Salatka makaronowa z szynką	40g./os.
Pasztecik drobiowy z dipem	1szt./os.
Pieczyno, masło	

## GORĄCA KOLACJA:(dwie sztuki mięsa na osobę)

Schab po królewsku	100g./os.
Kotlet Devolay	100g./os.
Filet drobiowy z pieczar. i serem	100g./os.
Ziemniaki purre	150g./os.
Surówka coleslaw	75g./os.
Kapusta zasmażana z pieczarkami	75g./os.



## NAPOJE:

Woda w dzbankach z miętą i cytryną 1L./os.

## OPCJE DODATKOWO PŁATNE:

Kopa śl. (8 osób)	100zł/szt.
Lody w puchariku	15zł/porcja
Barszcz z kromką 200ml/1szt.	15zł/porcja

### \* Catering, w cenie:

- wynajem stołów i krzeseł;
- nakrywanie i dekoracja stołu (dzień wcześniej);
- wynajem sprzętu użytkowego związanego uroczystością;
- żywe kwiaty, świece, serwetki;
- transport i odbiór sprzętu;
- 2 dostawy posiłków w trakcie uroczystości
  1. Obiad, desery, zimna płyta
  2. Gorąca kolacja

**Cena nie obejmuje obsługi w domu klienta.**

Wnoszenie sprzętu, stołów i krzeseł na I piętro i wyżej podlega dodatkowej opłacie.