

MENU KOMUNIJNE

- 2025 -

ZESTAW B (obiad z przekąskami)

- zupa*
- danie główne
- zimne przekąski
- deser**
- stół słodki: ciasta / owoce
- kawa / herbata
- napoje

*zupę można zamienić na rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem

**deser można zamienić na dwa rodzaje ciasta podane na paterach

Dodatkowo w opcji:

- Świeże owoce podane na paterach 9 zł/os. (min. 15 os.)
- Tort komunijski naszego wypieku:
 - śmietanowo-owocowy 130 zł/kg
 - śmietanowo-czekoladowy 150 zł/kg
 - czekoladowy, bezowy od 140 zł/kg
 - z masy cukrowej od (wycena indywidualna)/kg
 - w kształcie księgi od 150 zł/kg (min. 2,5 kg)
 - kreatywny otynkowany indywidualna wycena

W cenie przyjęcia zawarte jest: rezerwacja Sali lub stołów - w zależności od ilości gości, dekoracja stołów (obrusy, serwetki, kielichy, świece, kwiaty), przygotowanie przyjęcia i obsługa kelnerska. Propozycje przygotowane dla min. 15 osób, przy mniejszej ilości gości dopłata.

B) MENU NA KOMUNIE 2025' - Propozycja 1

Zupa:

- Aksamitny krem z pomidorów z łyżką śmietany

Danie główne:

- Pieczony karczek wieprzowy w śliwkowym sosie
- Młode ziemniaczki ze świeżym koprem
- Bukiet sałat z winegretem

Danie główne dla dzieci:

- Panierowane fileciki drobiowe
- Opiekane ziemniaczki
- Marchewka

Zimne przekąski:

- Roladka drobiowa faszerowana szpinakiem
- Tartaletki z warzywami i musem śmietankowym
- Schab pieczony muśnięty sosem czosnkowym
- Wiejski pasztet z marynatami
- Sałatka z kurczakiem i sezonowymi warzywami
- Tortilla z szynką, serem, sosem majonezowym i sałatą
- Sałatka z letniego ogrodu ze szpinakiem baby, młodą sałatą, jajkiem i oliwkami z sosem majonezowo-koperkowym
- Pieczywo naszego wypieku

Słodki stół:

- Ciasta domowe naszego wypieku w 2 smakach (na stole szwedzkim):
 - pleśniak z owocami leśnymi pod bezą
 - ciasto z karmelowym słonecznikiem

Napoje:

- Kawa / Herbata
- Sok jabłkowy + Woda mineralna z cytryną (1 lit./os.)

Koszt na osobę: 220 zł

POLECAMY TORT KOMUNIJNY WYPIEKU NASZEGO CUKIERNIKA



B) MENU NA KOMUNIE 2025' - Propozycja 2

Zupa:

- Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem

Danie główne dla dorosłych:

- Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
- Opiekane ziemniaczki
- Bukiet warzyw

Danie główne dla dzieci:

- Panierowane fileciki drobiowe
- Opiekane ziemniaczki
- Bukiet warzyw

Deser:

Tort komunijny naked-cake śmietanowy

Zimne przekąski:

- Karkówka pieczona muśnięta sosem czosnkowym
- Tortilla z szynką, sałatą i serem z sosem majonezowym
- Łosoś na cieście francuskim ze śmietankowym serkiem
- Pasztet chłopski z sosem tatarskim
- Ogórki z koperkowo-twarogowym kremem
- Sałatka z fetą i oliwkami na lodowej sałacie z sosem winegret
- Sałatka Cezar z grzankami, rzymską sałatą i kurczakiem
- Pieczywo naszego wypieku

Słodki stół:

- Ciasta domowe naszego wypieku w 2 smakach (na stole szwedzkim)
 - puszysty sernik z nutą pomarańczy
 - pleśniak z owocami leśnymi pod bezą
- Słoik kolorowych mini bezików
- Słoik kruchych ciasteczek z cukrem

Napoje:

- Kawa / Herbata – bez limitu
- Sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda mineralna z cytryną (1,2 lit./os.)

Koszt na osobę: 255 zł