

MENU KOMUNIJNE

- 2025 -

ZESTAW A (obiad komunijny)

- przystawka
- zupa*
- danie główne
- deser*/ ciasta
- 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 dekoracyjnie podane 10 zł/os. (min. 20 os.) -
- Ciasta w 2 smakach podane na paterach 24 zł/os.
- Tort komunijny naszego wypieku:
 - śmietanowo- owocowy od 130 zł/kg
 - śmietanowo-czekoladowy od 150 zł/kg
 - czekoladowy, bezowy od 140 zł/kg
 - z masy cukrowej (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 są dla **min. 15 osób**, przy mniejszej ilości gości dopłata.

A) MENU NA KOMUNIE 2024 – Propozycja 1

Przystawka:

- Pate z kurczęcia z pistacjami, grzanką i malinowym coulis

Zupa:

- Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem

Danie główne dla dorosłych:

- Pieczony karczek wieprzowy w sosie śliwkowym
- Młode ziemniaczki ze świeżym koperkiem
- Marchewka

Danie główne dla dzieci:

- Panierowane fileciki drobiowe
- Ziemniaczki opiekane
- Marchewka

Deser*:

- Beza z mascarpone i bitą śmietaną z sezonowymi owocami

Napoje:

- Kawa / Herbata
- Woda mineralna z cytryną + sok jabłkowy (0,5 lit. /os.)

Koszt na osobę: 155 zł

POLECAMY TORT KOMUNIJNY WYPIEKU NASZEGO CUKIERNIKA



A) MENU NA KOMUNIE 2024 – Propozycja 2

Przystawka:

- Wiosenna sałatka z melonem, rukolą i szynką parmeńską

Zupa*:

- Aksamitny krem z pomidorów z łązką śmietany

Danie główne dla dorosłych:

- Polędwiczka wieprzowa podana na sosie z podgrzybków
- Opiekane ziemniaczki
- Bukiet warzyw

Danie główne dla dzieci:

- Panierowane fileciki drobiowe
- Opiekane ziemniaczki
- Bukiet warzyw

Deser*:

- Krucha tarta z kremem waniliowym i owocami sezonowymi

Napoje:

- Kawa / Herbata
- Sok jabłkowy + Woda mineralna z cytryną (0,5 lit./os.)

Koszt na osobę: 165 zł

POLECAMY TORT KOMUNIJNY WYPIEKU NASZEGO CUKIERNIKA



A) MENU NA KOMUNIE 2024 – Propozycja 3

(3 rodz. mięs na półmiskach)

Zupa:

- Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem

Danie główne podane na półmiskach (3 rodzaje mięs):

- Medaliony z polędwiczki w sosie z podgrzybków
- Panierowane fileciki drobiowe
- Pieczony karczek wieprzowy w sosie śliwkowym
- Młode ziemniaczki ze świeżym koperkiem
- Opiekane ziemniaczki
- Zestaw surówek: wiosenna + buraczki

Deser*:

- Tort komunijny śmietanowy naked-cake

Słodki stół:

- Ciasta naszego wypieku w 2 smakach
 - sernik z nutą pomarańczowy
 - pleśniak z owocami leśnymi pod bezą
- Słoik kolorowych mini bezików
- Słoik kruchych ciasteczek z cukrem

Napoje:

- Kawa / Herbata – bez limitu
- Sok jabłkowy, pomarańczowy + Woda mineralna z cytryną (0,5 lit./os.)

Koszt na osobę: 190 zł