



## MENU KOMUNIJNE nr 3 – cena 210 zł / osoba

### OBIAD

- **Pierwsze danie:** rosół drobiowy z makaronem posypany pietruszką lub krem pomidorowy z łyżką kwaśnej śmietany,
  - **Drugie danie:** potrawka z kurczaka z ryżem i sosem z rodzynkami.
  - **Trzecie danie:** ziemniaki z wody posypane koperkiem, frytki, kopytka, mięsa:
    - de volaille z masłem i pietruszką,
    - zrazy wieprzowe faszerowane boczkiem i ogórkiem w sosie,
    - kaczka z jabłkiem w pomarańczach,
    - kuleczki drobiowe z suszonymi pomidorami,
    - nuggetsy.
- Dodatki do drugiego i trzeciego dania:  
2 rodzaje surówek i czerwona kapusta na ciepło.
- **Czwarte danie – deser:** lody waniliowe polane gorącym sosem wiśniowym lub czekoladowym, bita śmietana.

### ZIMNE PRZEKĄSKI

- sałatka jarzynowa,
- sałatka z kebab,
- mix warzyw polewany sosem czosnkowy, posypany prażonym słonecznikiem,
- tymbaliki drobiowe,
- tymbaliki rybne,
- półmiski mięs,
- półmiski warzyw świeżych,
- roladki z nadzieniem jajeczno-chrzanowym w galarecie,
- pieczywo białe i ciemne,
- masło.

### CIEPŁA KOLACJA

- zupa gulaszowa lub barszcz czerwony,
- pałki z kurczaka posypane duszonymi pieczarkami,
- pierś panierowana w płatkach kukurydzianych,
- nuggetsy.

**NAPOJE CIEPŁE** kawa i herbata - *bez ograniczeń*

**NAPOJE ZIMNE** woda z cytryną - *bez ograniczeń*

**Podana cena 210 zł od osoby obowiązuje przy ilości 35 osób. Przy mniejszej ilości osób cena ulega zmianie do 220 zł od osoby.**



## INFORMACJE ORGANIZACYJNE

*Istnieje możliwość zakupu ciast własnego wypieku – cena uzależniona od rodzaju ciasta.*

<b><i>Cena obejmuje</i></b>	<b><i>Cena nie obejmuje</i></b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- wynajem sali bankietowej,</li><li>- obsługę kelnerską i gastronomiczną,</li><li>- dekorację stołu komunijnego.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- napojów chłodzących i alkoholowych,</li><li>- ciast,</li><li>- owoców.</li></ul>