



MENU KOMUNIJNE nr 1 – cena 185 zł / osoba

OBIAD

- **Pierwsze danie:** rosół drobiowy z makaronem posypany pietruszką,
- **Drugie danie:** potrawka z kurczaka z ryżem i sosem z rodzynkami.
- **Trzecie danie:** ziemniaki z wody posypane koperkiem, frytki,
mięsa:
 - polędwiczka wieprzowa na sosie kurkowym,
 - zrazy wieprzowe w sosie własnym,
 - de volaille z masłem i pietruszką.

Dodatki do drugiego i trzeciego dania:

2 rodzaje surówek.

- **Czwarte danie – deser:** lody waniliowe polane gorącym sosem wiśniowym lub czekoladowym, bita śmietana

ZIMNE PRZEKASKI

- sałatka jarzynowa,
- sałatka kebab,
- tymbaliki drobiowe,
- półmisek mięs pieczonych,
- półmiski warzyw świeżych,
- pieczywo białe i ciemne,
- masło.

CIEPŁA KOLACJA

- barszcz czerwony,
- krostki z kapustą i grzybami.

NAPOJE CIEPŁE kawa i herbata - *bez ograniczeń*

NAPOJE ZIMNE woda z cytryną - *bez ograniczeń*

Podana cena 185 zł od osoby obowiązuje przy ilości 35 osób. Przy mniejszej ilości osób cena ulega zmianie do 195 zł od osoby.

INFORMACJE ORGANIZACYJNE

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

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